

カルボナーラ風ポテサラ



材 料 2人分

じゃがいも	2個	卵（ポーチドエッグ用）	2個
玉ねぎ	1/4個	塩こしょう	少々
ベーコン（厚切り）	30g	きざみパセリ	少々
生クリーム	大さじ1	ブラックペッパー	少々
粉チーズ	大さじ2		

作り方

◇ポテトサラダ

- ① じゃがいもは洗って半分に切り、少量の水と一緒に耐熱皿に入れラップをかけて電子レンジで5～6分温める。（竹串を差して通ればOK）
- ② じゃがいもは、温かいうちに皮をむき、ボウルに入れてつぶしておく。生クリームと粉チーズ、塩、こしょうで味を調える。
- ③ 玉ねぎは、角切りに、ベーコンは5mm幅に切って、フライパンで炒め、粗熱を取る。
- ④ ②と③を混ぜ、パセリのみじん切りを加えて混ぜる。

◇ポーチドエッグの作り方

- ⑤ 小さな耐熱容器に卵を割り入れ、卵黄にかかるくらいまで水を入れ、卵黄を竹串で1～2箇所刺して電子レンジで40～50秒加熱する。（透明な白身が白っぽくなるまで加熱）その後は、水を捨てる。

***注意：卵黄を竹串で刺すことで、卵黄の爆発を防ぎます。
ラップはかけないでください。**

- ⑥ ポテトサラダを器に盛り、ポーチドエッグ、ブラックペッパーを添える。