

ジャガイモのチリマヨ和え



2人分

ジャガイモ 3個 (300g程度)
スイートチリソース 大さじ1
マヨネーズ 大さじ1
ナンプラー 小さじ1
コリアンダーパウダー 適量
ドライパセリ 適量

- 1) ジャガイモは2cm角位に切る。レンジで加熱しておく。
- 2) ボウルにマヨネーズ、スイートチリソース、コリアンダーパウダー、パセリを入れて混ぜる。
- 3) フライパンでジャガイモを少し焦げ目がつく程度に炒め、火を止めてナンプラーをからめ、冷めたらボウルに移して混ぜる。