

## 鮭とじゃがいもの粒マスタード和え



### 材 料

鮭	120g	A 粒マスタード	小さじ2
じゃがいも	1個	A ワインビネガー	大さじ1/2
セロリ	5cm	A オリーブオイル	大さじ1
セロリの葉	少々	A 塩	少々
		レモン	1/2個

### 作 り 方

- ①じゃがいもは洗ってからラップにくるんで電子レンジで加熱し、皮をむいて一口大に切る。
- ②鮭を半分(長細く2本)切り、サッと湯通しして、食べやすい大きさに切る。
- ③セロリは繊維を断ち切るように薄切りにする。
- ④[A]をよく混ぜ合わせ、①～③を加えて和える。
- ⑤器に盛り、レモンの皮のすりおろし、セロリの葉の細切りを散らす。