里芋のタラモサラダ

160kcal

材料（2〜3人分）

里芋…200g（5〜6個）
卵…1個
ロースハム…2枚
セロリ…1本
きゅうり…1/3本
玉ねぎ…1/8個
パセリ…1g（軸を除く）
たらこ…1腹
マヨネーズ…大さじ3弱
塩…ひとつまみ
胡椒…少々
ピンクペッパー…少々

作り方

1. 里芋は皮をむき、つぶせるほどの柔らかさになるまで熱湯で10分ほど茹でる。茹で上がったらザルにあげ、ボウルに移して大きめのスプーンでお好みの食感になるまでつぶす。
2. 卵は13分茹で、固めの茹で卵にしたら殻をむき、1cm角に切る。
3. ロースハムは横に4等分して1cm幅に切る。
セロリは薄切りにする。
4. きゅうりは輪切りにして塩揉みしておく（塩は材料分量外）。玉ねぎは繊維に沿って薄切りにし、水にさらして辛味が抜けたら水気を切る。パセリはみじん切りにし、トッピング用に少量とり分けておく。
5. 皮を取ったたらことマヨネーズを混ぜ合わせる。
6. 1 〜 5 をボウルに入れ、塩・胡椒を加え、味が均一になるように混ぜ合わせる。
7. 彩りにピンクペッパーと 4 でとり分けておいたパセリを少量散らせる。