



お菓子風ピゼッタ

材料

ポテトサラダ

ジャガイモ…………… 2コ
白ワイン…………… 大さじ1
白ワインビネガー…………… 大さじ1
塩・胡椒…………… 適量
マヨネーズ…………… 大さじ4

ビーツ酢漬け

ビーツ（缶詰）…………… 1缶
ローリエ…………… 1枚
ジョニパベリー…………… 5粒
白ワインビネガー…………… 大さじ1

仕上げ：スモークサーモン

ポテトサラダ…………… 30g
キャラウェイ…………… 1g
スモークサーモン（スライス）…………… 2枚
オレンジ（果肉）…………… 3切れ

バルサミコレーズン

※鍋にバルサミコ100ccを入れ軽く沸騰させ火をとめ、レーズン50gを入れ漬け込む。

オリーブオイル…………… 大さじ1/2
ミニョレット…………… 少量
フェンネル…………… 少量

仕上げ：生ハム

ポテトサラダ…………… 30g
ビーツの酢漬け（刻む）…………… 10g
生ハム（スライス）…………… 2枚
苺（1/4カット）…………… 2個
バルサミコレーズン…………… 大さじ1
オリーブオイル…………… 大さじ1/2
ミニョレット…………… 少量
ルッコラ…………… 少量

作り方

ポテトサラダ

1. ジャガイモを串が通るまで茹でる。
2. 茹で上がった1を熱いうちに皮をむき、荒くつぶす。
3. 2に白ワインと白ワインビネガーをふり混ぜる。
4. マッシャーでつぶし、軽く塩、胡椒をする。
5. 4が冷めたらマヨネーズを入れ、塩、胡椒で味を整える。

ビーツ酢漬け

1. ビーツのシロップを鍋に入れ、ローリエ、ジョニパベリーを入れ軽く沸騰させる。
2. 白ワインビネガーを入れ、ビーツを漬け込む。

仕上げ：スモークサーモン

1. ポテトサラダ、キャラウェイを混ぜ、ピゼッタ台に塗る。
2. スモークサーモン、オレンジ、バルサミコレーズンを飾る。
3. 仕上げにオリーブオイルをかけ、ミニョレット、フェンネルを飾る。

仕上げ：生ハム

1. ポテトサラダとビーツの酢漬けを混ぜ、ピゼッタ台に塗る。
2. 生ハム、苺、バルサミコレーズンを飾る。
3. 仕上げにオリーブオイルをふり、ミニョレット、ルッコラを飾る。

<関連レシピ>

[ギネスビールを使ったパン](#)