**ミモザサラダ**

**材料（内寸20cm×20cmの角皿一枚分）**

|  |  |
| --- | --- |
| さんま（水煮缶）　正味200gじゃがいも　300g～400gにんじん　200gたまねぎ　150gディルピクルス　200g | 卵　4個ディルウィード（ドライでもよい）　適量塩マヨネーズディル・チャイブなど生のハーブ　適量 |

**作り方**

1. じゃがいもとにんじんは丸ごとゆでる。竹串がすっと通るようになればよい。水気を切って冷まし、皮をむく
2. 玉ねぎはみじん切りにして、熱湯をかける。そのまま10分置いてからお湯を捨て、冷水で洗って水けを切る
3. 卵は固ゆでにして黄身と白身を分ける
4. じゃがいも、にんじん、ゆで卵の黄身、白身、をそれぞれおろしておく。ピクルスはみじん切りにする
5. さんまは缶汁を切ってほぐし、ディルウィードを混ぜ合わせる
6. 深さのある容器の底に さんま を敷いて軽くならし、マヨネーズを塗る。
7. さんま の上に 玉ねぎ を敷く
8. たまねぎ の上ににんじんを敷いて軽くならし、マヨネーズを塗る
9. にんじん の上に卵の白身を敷いて軽くならし、マヨネーズを塗る
10. ゆでたまごの白身 の上にピクルスを敷いて軽くならす
11. ピクルス の上にじゃがいもを敷きつめて、軽く塩を振り、マヨネーズを塗る
12. じゃがいもの上に卵の黄身を敷きつめる。あれば生のディルやチャイブのみじん切りなどを添える
	* ガラスの容器を使うと美しいが、普通の皿でも可
	* マヨネーズの量は好みで加減する