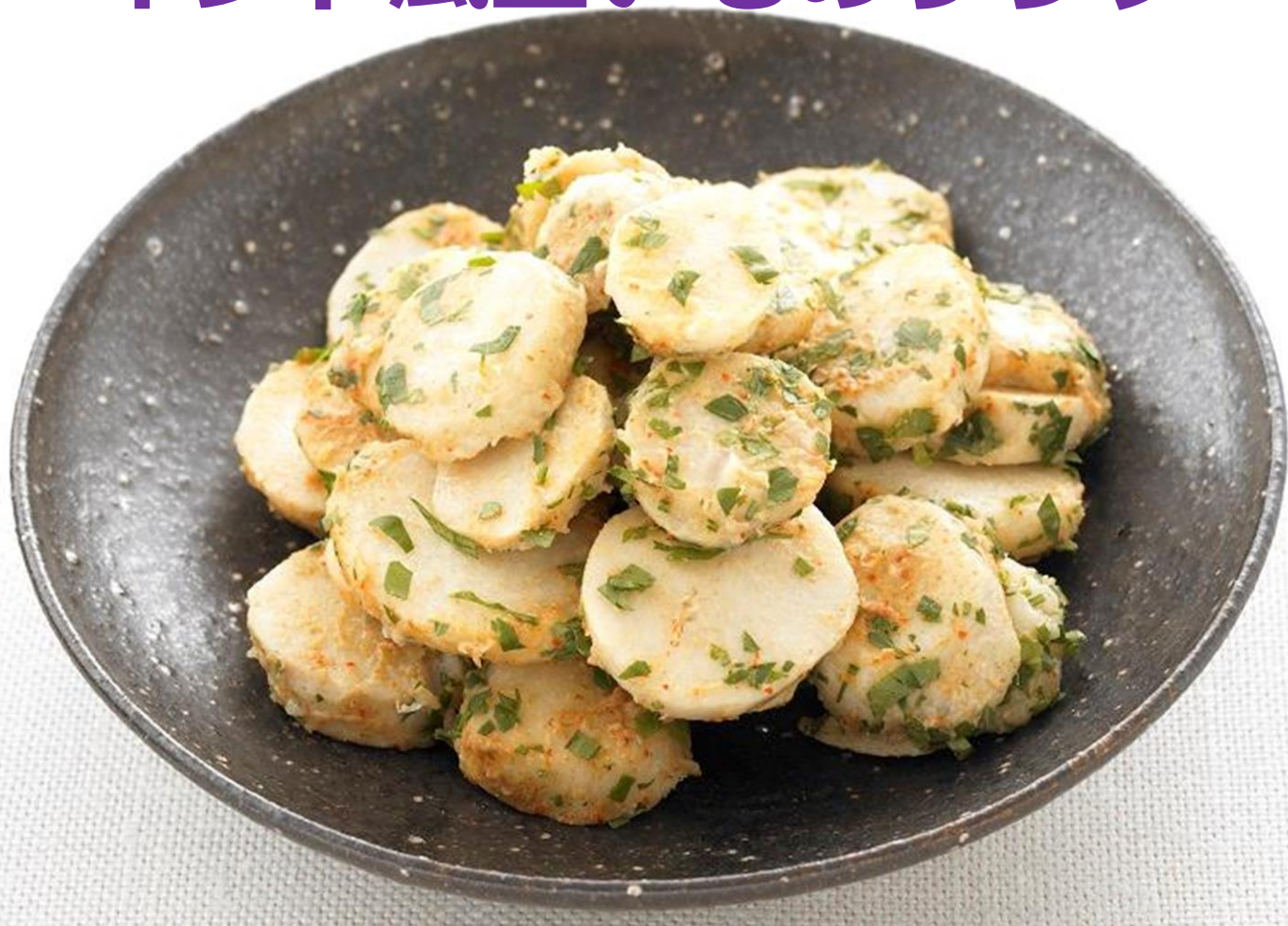


GABAN®

インド風里いものサラダ



和風なイメージの里いもが、スパイスでインド風に早変わり！
ねっとりした食感とスパイスの効いた味付けがクセになります！

🍷 材料（8人分）

里いも…500g

イタリアンパセリ…6g

GABAN® クミンパウダー…0.7g

GABAN® コリアンダーパウダー…0.7g

GABAN® 一味唐辛子…0.6g

GABAN® ガラムマサラ®…0.9g

塩…3g

レモン果汁…30ml

🍲 レシピ（所要時間:30分）

- ① 里いもは皮ごと10～15分蒸して、熱いうちに皮をむき、厚さ1cmの輪切りにする。
- ② イタリアンパセリは粗めに刻む。
- ③ ボウルに①、Aを入れて里いもを潰さないように混ぜる。
- ④ ③にレモン果汁、②を加えてサッと混ぜる。
- ⑤ 器に④を盛りつける。