

## アール・トゥ（ミャンマーのポテトサラダ）

材料（4人分）	
じゃがいも	中2個（300g）
にんにく	1と1/2かけ
たまねぎ	中1/4個（50g）
干しエビ	15g
サラダ油	大さじ1/2
塩	ひとつまみ
レモン汁	大さじ1
ナンプラー	大さじ1



### <作り方>

- ① じゃがいもを柔らかくなるまでゆで、皮を剥いて粗くつぶす。
- ② にんにくとたまねぎを薄切りにし、たまねぎは水にさらしておく。
- ③ 干しエビはフライパンで乾煎りして、香りが出てきたら、すり鉢やフードプロセッサーで粉末状にする。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、にんにくがカリカリになるまで炒める。炒めた油は残しておく。
- ⑤ ②のたまねぎの水気をよく切り、塩をふってよくもむ。
- ⑥ たまねぎに③を混ぜ合わせ、①と④のにんにくを入れて混ぜる。さらに、④の油を入れて混ぜ合わせる。
- ⑦ 皿に盛りつけ、お好みでレモン汁とナンプラーをかける。