



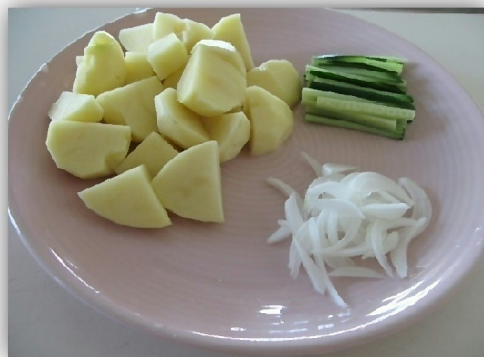
ほくほくでしっとり美味しいポテトサラダ。

電子レンジでポテトを蒸し上げます。

野菜を塩もみし、水分を除く下ごしらえが美味しさの秘訣です。

色々なお料理に付け合わせられるよう、シンプルに仕上げています。

茹で卵やベーコンなどを加えてアレンジしてみてください。



## ポテトサラダ

～材料～

玉ねぎ 15g きゅうり 30g

塩 適量

A

じゃがいも 240g 水 80ml

B

みりん 2.5g 砂糖 2.5g

C

酢 10.5g 塩 少々

マヨネーズ 60g

500W



10min

## 作り方

1. 玉ねぎ、きゅうりは薄くスライスし、じゃがいもは乱切りにします。  
\*じゃがいもはカット後、水に浸しあく抜きをします。
2. Aを塩もみし、10分程置きます。  
\*野菜から水分が出たら、ペーパー等で水分を取ります。
3. Bを容器に入れ、上蓋(穴1)をセットし、500Wの電子レンジで10分加熱します。
4. ③の残った水分を捨て、じゃがいもをスプーン等で軽くつぶし、熱いうちにCを加えてよく混ぜます。\*水を捨てる際、やけどにはご注意ください。
5. ④のじゃがいもに②きゅうりと玉ねぎ、マヨネーズを加え、軽く和えて器に盛って出来上がり。