

レシピ: ミツカン カンタン酢を使ったポテトサラダ



cooking photo



ミツカン カンタン酢を使ったポテトサラダ

サラダ

材料 (2人分)

じゃがいも	250g	(中3個)
玉ねぎ	4g	(スライスした状態で5枚)
卵	1個	
ロースハム	40g	
きゅうり	25g	(1/4本)

ミツカン カンタン酢 小さじ1

マヨネーズ 大さじ2

塩こしょう 少々

作り方

【下準備】

- ①きゅうりは輪切りにして、軽く塩を振って、塩もみしておく。
- ②玉ねぎは薄くスライスして、多めの塩でもみ、水分が出たら、水洗いして絞る。
- ③鍋に卵を入れて、卵が浸るくらいまで水を入れて、火にかける。鍋に蓋をして、沸騰するまで強火にかける。沸騰したら弱火にする。沸騰したら弱火にかけ7~10分程度待つ。
茹で終わったら、冷たい氷水に入れて、卵を冷す。
- ④茹でて冷した卵は、粗みじんにする。
- ⑤ロースハムは、2cm角に切る。

【作り方】

- ①じゃがいもはよく洗って、耐熱皿に並べ、ラップし、電子レンジで1個あたり3~4分加熱をする。
熱いうちに、皮をむき、じゃがいもをつぶす。
- ②①のじゃがいもが熱いうちに、カンタン酢と玉ねぎ、ハム、きゅうり、ゆで卵を入れて混ぜる。
- ③マヨネーズを加え、塩こしょうで味を整える。
※酸味の強いのが好きな方はレモンを絞るとOK。