

## 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)	作り方
じゃがいも	250g (中3個)	【下準備】
玉ねぎ	4g (スライスした状態で5枚)	①きゅうりは輪切りにして、軽く塩を振って、塩もみをしておく。
卵	1個	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。
ロースハム	40g	③鍋に卵を入れて、卵が浸るぐ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。
きゅうり	25g (1/4本)	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。
ミツカン カンタン酢	小さじ1	茹で終わったら、冷たい氷水に入れて、卵を冷す。
マヨネーズ	大さじ2	④茹でて冷した卵は、粗みじんにする。
塩こしょう	少々	⑤ロースハムは、2cm角に切る。
		【作り方】
		①じゃがいものはよく洗って、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のじゃがいものが熱いうちに、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。