

ポテトサラダ



材料（4人分）

じゃがいも（皮付き）	250g
にんじん	30g
きゅうり	1本
（塩）	小さじ1/5）
たまねぎ	25g
みんなの食卓「上級ロースハム」（日）	4枚
スイートコーン	30g
塩・こしょう	少々
「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）	大さじ4



作り方

①	じゃがいもはきれいに洗い、皮付きのままラップに包んで電子レンジで600W5～6分加熱する。ラップに包んだまま粗熱がとれるまで蒸らし、皮をむいてボウルに入れ、粗くつぶす。
②	にんじんは皮をむき、いちょう切りにし、ラップに包んで電子レンジにかける（600W40秒）。ラップに包んだまま粗熱がとれるまで蒸らしておく。
③	きゅうりはヘタを切り落とし、1～2mmくらいの輪切りにし、ボウルに入れて塩をふり軽くもんで5分置く。5分後、水けをしっかりと絞る。
④	たまねぎは薄切りにして冷水に5分さらし辛味を抜き、ザルにあげ水けをしっかりと絞る。
⑤	ロースハムは食べやすくカットする。
⑥	①のじゃがいもにノンエッグマヨを加えて混ぜる。②③④⑤、スイートコーンを混ぜて、塩・こしょうで味を調える。



使用商品



注）

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(工) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、
(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。