

料理名

ポテトサラダ

時におばあちゃんも作ったポテトサラダを食わせると孫が「おいしい」と言ってくれます。

<材料 (4人分)>

じゃがいも 2こ
 にんじん 小 1本
 ハム 2枚
 きゅうり 半分
 りんご 1/4

※ 玉ねぎのすり切り
 マヨネーズ
 塩(少し)
 さとう(少し)かし味。 小コシ弱

<作り方>

じゃがいも皮をむき(チンして蒸すつぶす) あたたかい内
 にんじんはチンして小さめに切る。
 ハムは2.3mmに切る。
 きゅうりは1cmのうす切り
 りんごは皮をむき(2mmに切り)塩水に浸す
(8等分)
 全部混ぜてマヨネーズであえる。(水や(ハム・ハーフ・とろ)
 塩を少な さとうを少な 加えて混ぜる。

<完成図 (写真かイラスト)>



<コメント> 作る時のポイント、工夫した点、など

じゃがいもはあたたかい内につぶして 手早く調理する。
 水にさらした材料の水気はティッシュなどで拭き取っておく。
 さとうは隠し味でかき入ると味がよくなる

家でのエピソード
 等、自由に記入
 してください。

“早寝早起き朝ごはん”



りんごがアクセントになっています。
 味付けがとてもおいしそうですね。