

ポテトサラダ

サラダ

材料 (作りやすい分量)

じゃがいも	2個
にんじん	1/4本
きゅうり	1/2本
りんご	1/2個
塩・こしょう	少々
砂糖	小さじ1/2
ドレッシング	小さじ1
マヨネーズ	大さじ4~5



作り方

1. **じゃがいも**は皮をむき1口大に切り、**にんじん**はいちょう切りにし、それぞれを湯がく。**きゅうり**と**りんご**は薄切りにしておき、**りんご**は塩水に漬けておく。
2. **じゃがいも**が柔らかくなったら湯でこぼし、粉ふきいもにして水気を飛ばし、好みの大きさにつぶす。
3. **じゃがいも**の鍋に**にんじん**を入れ熱いうちに、**塩・こしょう**、**砂糖**を加えざっくりと混ぜ、ボウルに移す。
4. 冷めたら**きゅうり**と、**りんご**の薄切りも入れ**ドレッシング**、**マヨネーズ**を入れて混ぜる。

- ×メモ**
- ・にんじんはザルに入れ、じゃがいもといっしょに湯がき、柔らかくなったらザルごと取り出すと便利。
 - ・りんごは、皮付きのほうが、彩りがよい。

所要時間 30分
主な調理器具 鍋

★<http://cookingforest.net/>★