

とうもろこしとハムのポテトサラダ

／つくってみよう！／

きゅうじつ
休日かぞくごはん



りょうりけんきゅうか
料理研究家
コウケンテツ

ざいりょう りぶん
材料（2人分）

ロースハム 2枚

とうもろこし 1/2本

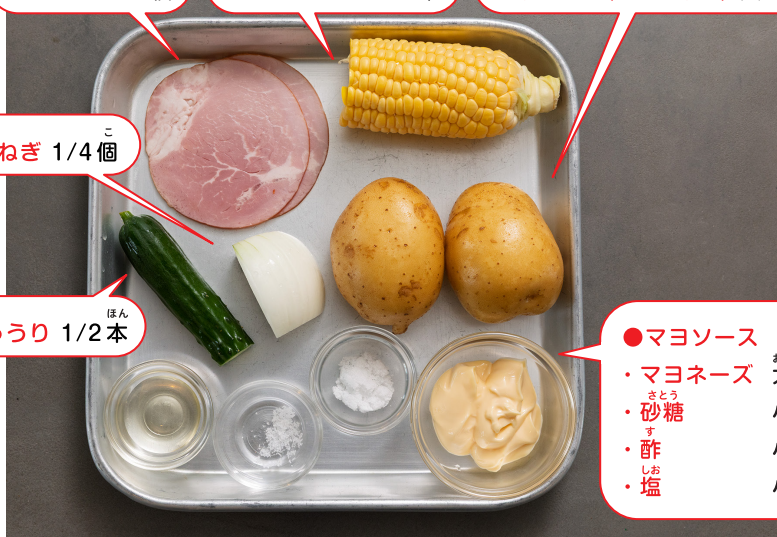
じゃがいも（だんしゃく） 大2個

たまご 玉ねぎ 1/4個

きゅうり 1/2本

●マヨネーズ

・マヨネーズ 大さじ3
・砂糖 小さじ1
・酢 小さじ2
・塩 小さじ1/3



つく かた
作り方



じゃがいもは皮つきのままよく洗ってラップでつつみ、耐熱皿にのせてレンジで5分ほどチンして、あついうちに、ラップの上から木べらなどで軽くつぶします。



① がさわれるくらいまでさめたら、皮を取りのぞきます。



とうもろこしはラップにつつんで耐熱皿にのせてレンジで4分ほどチンします。



③ がさわれるくらいまでさめたら、半分に切って、実を包丁でそぎます。



たまご玉ねぎはうす切りにして水に5分ほどさらし、水気をしっかりしぼります。



きゅうりはうす切りにして塩少々をもみこんで5分ほどおき、水気をしっかりしぼります。



ハムは食べやすく切ります。



ボウルにじゃがいもを入れてマヨネーズの材料を加えてまぜ、たまご、きゅうり、ハム、とうもろこしを加えてさつまぜたら、塩で味をととのえてできあがりです。