



和風★新じゃがサラダ

ホクホク食感を楽しむ・新じゃがレシピ③

和風★新じゃがサラダ

材 料 (3～4人分)

新じゃが……………大3個
玉ねぎ……………1/4個
きゅうり……………1/2本
ハム……………3枚
にんじん……………1/3本
★お酢……………小さじ2
★だしパック(中身)…小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用
マヨネーズ……………大さじ3
ヨーグルト……………大さじ1
塩こしょう……………適量

- 1 ジャがいもは皮をむき小さめに切る。耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、電子レンジで600W・6～7分加熱する。
- 2 ①を熱いうちにつぶして★を混ぜ合わせる。
- 3 玉ねぎは薄くスライスし、水にさらして辛みを抜く。きゅうりは輪切りにして塩(分量外)でもんでおく。ハムは短冊切りに。
- 4 にんじんは薄いいちょう切りにし、ラップに包んで電子レンジで600W・1分加熱する。
- 5 ジャがいも・にんじんの粗熱が取れたら、③をボウルに入れマヨネーズ・ヨーグルトを混ぜ合わせる。お好みで塩こしょうをしてできあがり♪

コツ・ポイント

ジャがいもは電子レンジから取り出したら手早くつぶしましょう。つぶしたジャがいもにお酢を入れると味が締まります。ジャがいもは粗熱をとってからマヨネーズを加える。冷めてから加えてもなじみにくなります。