

じゃがいも



ホクホクした食感が得られ、煮くずれしやすいです。マッシュポテト、コロッケなどに最適です。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



おとなのポテトサラダ

調理時間
10分

1人分
427kcal

おとなのポテトサラダ

調理時間

10分

1人分

427kcal

【材料/2人前】

- じゃがいも……………2個
- 玉ねぎ……………1/4個
- サニーレタス……………1枚
- ゆで卵……………1個
- マヨネーズ……………大さじ4
- キューピー 深煎りごまドレッシング……………適量
- フライドオニオン……………1袋

【作り方】

- ①じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(500W)で約6分30秒加熱し、皮をむいて熱いうちにフォークなどでつぶし、なめらかになるまでつぶす。
- ②玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をきる。ゆで卵はざく切りにする。
- ③サニーレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
- ④ボウルに①と②を入れ、マヨネーズで全体を和える。
- ⑤器に③を敷き、④を盛りつけ、「キューピー 深煎りごまドレッシング」をかけ、フライドオニオンを散らす。