

ミルクポテトサラダ



【材料】2人前

じゃがいも	2個（正味200g）
牛乳	200ml
すし酢	小さじ1
きゅうり	1/3本
にんじん	1/5本
塩	少量

【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむいて8等分にし、表面をさっと洗う。
鍋にじゃがいもと牛乳を入れて、クッキングシートで落としぶたをし、中火で15分煮る。
- ② 落としぶたを取り、火力を強めて底を混ぜながらトロトロになるまで水分を飛ばす。最後に塩で味を調える。
- ③ 1.2が熱いうちに、すし酢を加えて和える。
- ④ 輪切りにしたきゅうりと、いちょう切りにんじんをさっと茹で、水気を絞ったにんじんを加え混ぜ合わせる。