

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# 秋に楽しむ 大人の和風ポテトサラダ

調理時間

15分

1人分

356kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



小松菜

+

使ったのはコレ!



キユービー  
燻製マヨネーズ



つくり方は  
こちら!

# 秋に楽しむ大人の和風ポテトサラダ

## 材料/2人分

じゃがいも……………2個(小)  
小松菜……………3株  
ウインナー……………2本  
かつお節……………適量  
塩……………少々  
こしょう……………少々  
キューピー 燻製マヨネーズ…大さじ4

## 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(600W)で約5分30秒加熱し、皮をむいてボウルに入れ、熱いうちにフォークなどでつぶす。
- ②小松菜は根を切り落としてよく洗い、ぬれたままふんわりとラップで包み、レンジ(600W)で約1分30秒加熱し、粗熱をとる。水気をしっかりしぼり、長さ2cmに切る。
- ③ウインナーは厚さ1cmに切り、耐熱容器にのせ、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約30秒加熱する。
- ④①に②と③を加え、「キューピー 燻製マヨネーズ」で和え、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑤器に④を盛りつけ、別の器に入れたかつお節を添える。