

白ネギポテトサラダ

キューピー 



材料 (2人分)

鳥取県産白ネギ	1/2本
じゃがいも	2個
きゅうり	1/2本
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/8本
ハム	2枚
塩・こしょう	少々
キューピーマヨネーズ	大さじ5
キューピー	大さじ1
オイルソースしょうゆ&ペッパー	

作り方 (調理時間15分)

1. じゃがいもは洗った後、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、皮をむいてフォークなどでマッシュ状につぶす。
2. きゅうりは輪切りにして塩でもみ、水で洗って水気をしぼる。玉ねぎは薄切りにして塩でもみ、水で洗って水気をしぼる。にんじんは皮をむいていちょう切りにし、ラップをかけてレンジ(500W)で約2分加熱する。ハムは16等分の放射状に切る。
3. に を加え、キューピーマヨネーズで全体を和え、塩・こしょうで味をととのえる。
4. 白ネギをオイルソースで炒めて、粗熱をとり、 の上にのせて完成

いつものポテトサラダが大変身