

きままに一品 第三百十回

ポテトサラダ



ジャガイモ	3こ
人参	1/5本
キュウリ	1/3本
玉ネギ	1/4こ
マヨネーズ	適量
塩、コショウ	適量

第百四回でつくったマヨネーズをつかって、ポテトサラダをつくりま
す。もちろん、市販のマヨネーズで
も構いません。

ジャガイモは良く洗って、皮付き
のまま茹でます。一緒に皮をむいた
人参も茹でます。キュウリと玉ねぎは、
スライサーで薄く切り、少量の塩で揉んでおきます。茹でて
いる人参を取り出して、いちちょう切りにします。ジャガイモ
は、竹串を刺してスーと刺せたら、ざるにあげ熱いうちに皮
をむきます。ボールにいれ適当な大きさにつぶします。塩を
したキュウリと玉ねぎは、さっと水にさらし、ふきんで水を
絞ります。つぶしたジャガイモに人参、キュウリ、玉ネギを
いれ、塩・コショウをして、マヨネーズであえます。