



国際果実野菜年
2021



カレーポテトサラダ



材料（4人分）

| 材量名 | 数量 |
|----------------|-----------|
| じゃがいも | 中3個（450g） |
| ロースハム | 2枚 |
| きゅうり | 1/2枚 |
| ホールコーンの缶詰 | 20g |
| カレールウ（パウダータイプ） | 22.3g |
| 牛乳 | 大さじ3 |
| マヨネーズ | 大さじ6 |
| ゆで卵 | 1個（お好みで） |
| レタス | 適量（お好みで） |

作り方

【1】

じゃがいもはよく洗い、水でさっと濡らしてラップで全体を包み、電子レンジ600Wで7-8分加熱します。
キッチンペーパーで包み火傷に注意しながら皮をむきます。

【2】

ボウルに【1】、ルウ、牛乳を入れて、じゃがいもが熱いうちにフォークなどでつぶしながら全体をよく混ぜ、粗熱を取ります。

【3】

きゅうりは薄い輪切り、ハムは2cm長さの細切りにします。

【4】

【2】にマヨネーズを混ぜてなじんだら、【3】を加えてさらに混ぜます。

【5】

器に【4】を盛り、お好みで食べやすく切ったゆで卵、レタスを添えます。

