

『新じゃがサラダ』

材料：4人分

新じゃが	500	g
きゅうり	1	本
薄切りハム	1	パック
ポールコーン（缶詰）	1	缶
塩（きゅうり用）		少々
マヨネーズ	大さじ	5
塩・胡椒		少々



作り方

- ① 新じゃがは良く洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて火にかける。煮立ったら、弱めの中火にして、7～8分、竹串がスーッと通る目で茹でる。ザルに上げて水気を切り、皿などに入れる。熱いうちにフォークなどでざっとつぶし、自然に向けた皮は取り除く。
- ② きゅうりは薄い古語千切りにして、塩水（水200ccに塩小さじ1を加えたもの）にさらす。10分経ったら、手でもんで、堅く水気を絞る。
- ③ ハムは1cm四方に切り、コーンは汁気をきる。
- ④ ボウルに、新じゃが、きゅうり、ハム、コーンを入れ、マヨネーズ大さじ5と塩、コシヨウ各少々を加えて、混ぜ合わせる。