



ポテトサラダ

材料

■1.3L (3人分)

A ゆでる用:水(500ml)・塩(小さじ1/2)	
じゃがいも	中3個(正味約330g)
きゅうり	1/2本
スライスハム	3枚
顆粒コンソメ	小さじ1
マヨネーズ	大さじ3
塩・こしょう	適量

■1.9L (6人分)

A ゆでる用:水(800ml)・塩(小さじ1/2)	
じゃがいも	中6個(正味約660g)
きゅうり	1本
スライスハム	6枚
顆粒コンソメ	小さじ2
マヨネーズ	大さじ5
塩・こしょう	適量

作り方

- 1 じゃがいもは、皮をむき4等分に切る。きゅうりは薄くスライスし、塩(ふたつまみ)をふり5分おいて水気を絞る。ハムは半分に切り、5mm幅に切る。
- 2 マルチポットにじゃがいもを入れ、Aのゆでる用の水と塩を加えてフタをし、中火で加熱する。軽く沸騰してきたら弱火にし約13分茹でる。串がすっと通れば湯を捨て、中火にしてポットをゆすりながら粉が吹くまで水分を飛ばす。
- 3 ②に顆粒コンソメを加え、木べらでじゃがいもをつぶし粗熱がとれるまでおく。
- 4 きゅうり・ハム・マヨネーズを加えて全体を混ぜ合わせる。
- 5 仕上げに塩・こしょうで味をととのえる。