

あごだしポテトサラダ (3～4人分)



材料

じゃがいも(大) 3個
人参うすぎり 1/4本
きゅうり 1本
ハム 2枚
博多あごふりだし 1包
マヨネーズ 大3
ブラックペッパー 少々
酢 少々

作り方

1. まず皮ごとじゃがいもをゆでます
2. じゃがいもに串がとおったら冷水につけ皮を手でとります。
3. じゃがいもがさめないうちに酢を少々いれます。そしてつぶします。
4. きゅうりは塩ずりして輪切りにしてぎゅっと絞ります。
5. 人参はうすく千切りにします。ハムはこまかくきります。