

ケーキポテトサラダ

<材料 8 人分>

じゃがいも・・・・・・・・・・5こ 500g
マヨネーズ・・・・・・・・・・大さじ5
塩、こしょう・・・・・・・・少々

飾り付け

ホールコーン・・・・・・・・30g
ミニトマト・・・・・・・・・・8こ
ロースハム・・・・・・・・・・2枚
えだまめ(さや除く)・・20g
マヨネーズ・飾り用 ・・16g
(大さじ1.5)



< 1/8 量の栄養価 >

エネルギー 131kcal
カルシウム 7mg
塩分 0.4g

作り方

1. じゃがいもを切ってレンジで加熱します。

じゃがいもは 1 cm幅のいちょう切りにして水にさらし、水気を切ってから耐熱容器にならべる。

ラップをして 700W のレンジなら 8 分～10 分加熱する。

ボウルにうつしかえて、熱いうちにつぶす。

2. じゃがいもに味付けをして形を整えます。

1 にマヨネーズをまぜ、塩こしょうを加え、よく混ぜる。

皿の上にポテトかためてのせ、丸い形に整える。

3. かざりつけをします。

ハムを花形にくりぬいて(1枚あたり8個)、側面にはりつけて、中央にコーンをのせる。

コーンのまわりに枝豆を飾りマヨネーズをしぼり、ミニトマトの台をつくる。

4. 冷やして盛りつけ

冷蔵庫で冷やして、切り分ける。