

おすすめレベル★★★

# 児童向けレシピ ポテトサラダ



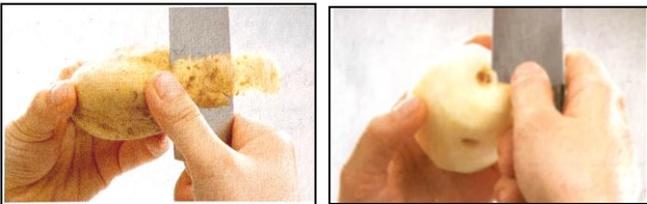
## 材料

- ・じゃがいも …………… 2個
- ・きゅうり …………… 1/4本
- ・コーン（缶詰） …………… 25～35g
- ・マヨネーズ …………… 適量
- ・食塩、こしょう …………… ひとつり



## 作り方

- ① じゃがいもを回しながら皮をむく。  
芽があれば、包丁の角を使って取る。



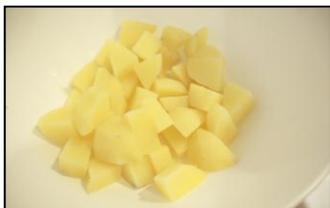
- ② じゃがいもの大きさをそろえて切る。

- ③ 切ったじゃがいもは、なべに入れ、いもがかぶるくらいの水を入れる。



- ④ 強火で火をかけ、ふっとうしたら弱火にし、ふたをして8～12分くらいゆでる。  
※さいばしなどでさしてみると良い。

- ⑤ ザルでお湯を切り、ボウルに入れて冷ます。



## 【必要な道具】

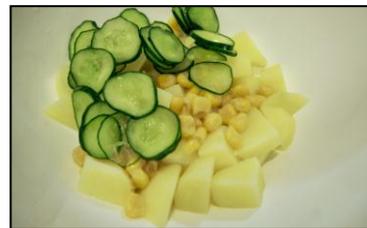
- ・まな板
- ・ほうちょう
- ・なべ
- ・ボウル（中）1
- ・ボウル（小）1
- ・ザル
- ・混ぜるもの（さいばしか大きなスプーン）

- ⑥ きゅうりは小口切りにする。  
ボウルに入れ、軽く塩をふって混ぜておく。



- ⑦ コーンの缶詰を開け、水気を切る。

- ⑧ ボウルに水をしぼった⑥のきゅうり、コーン、じゃがいもを入れる。  
※水気はしっかり切る。



- ⑨ マヨネーズと食塩、こしょうをふり入れ、混ぜて、味見したら完成！

