



ざいりょう 材料	にんぶん 4人分
じゃがいも	2〜3個 ^こ
きゅうり	1/2本 ^{ほん}
ぎょにく 魚肉ソーセージ	1本 ^{ほん}
コーン	おお 大さじ1
マヨネーズ	おお 大さじ4
しお 塩	ひとつまみ

つく かた
【作り方】

- ① ジャガイモはよく洗ってラップにつつみ、電子レンジで600W 7分加熱して冷ます。
- ② きゅうりはうすく半月切り、魚肉ソーセージは斜めに切る。
- ③ 冷ましておいたジャガイモの皮を手でむいてボウルに入れ、フォークでつぶす。
- ④ 全ての材料をよく混ぜたら出来上がり。



レンジから出すとき
は、やけどしないよう
に気をつけてね。

