



★^ひ火を使わ^{つか}ずにできるポテトサラダです★

レンジでポテサラ



ざいりょう 材料	にんぷん 4人分
じゃがいも	2~3個
きゅうり	1/2本
ぎょにく 魚肉ソーセージ	1本
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 じゃがいもはよく^{あら}洗ってラップにつつみ、^{でんし}電子レンジで600W 7分^{ワット}加熱し^{ふんかねつ}て冷ます。
- ② きゅうりはうすく^{はんげつき}半月切り、^{ぎょにく}魚肉ソーセージは斜めに切る。
- ③ 冷ましておいたじゃがいもの皮を^{かわ}手でむいてボウルに入れ、^てフォークでつぶす。
- ④ 全ての^{すべ}材料をよく^{ざいりょう}混ぜたら^ま出来^{できあ}上がり。



レンジから^だ出すときは、やけどしないよう^きに気をつけてね。

