

じゃがいもサラダ

材料(4人分)

サラダ用じゃがいも： 600g

たまねぎ： 中サイズ1個

酢（お好みで）： 約20ml

オイル（ひまわり油 または、コーン油）： 約30ml

エストラゴン味からし

塩

白こしょう

砂糖

西洋あさつき

固型ブイヨン



作り方

1. じゃがいもを皮付きのまま水からゆでる。
2. 玉ねぎを小さく切る。
3. 固形ブイヨンをお湯で溶き、酢、オイル、エストラゴン味からし、塩、白こしょう、砂糖、2の玉ねぎを混ぜ合わせる。
4. じゃがいもが柔らかくなったら、湯から上げ、皮をむいて、薄く切る。
5. じゃがいもと混ぜ合わせる。
6. 刻んだ西洋あさつきを散らして完成。