

新玉ねぎとチーズの和風ポテトサラダ

旬の甘くてみずみずしい新玉ねぎがおいしい、ワンランク上の“和風”ポテトサラダです。



栄養価 エネルギー：345kcal
(1人分) 食塩相当量：1.8g

材料（2人分）

- ・じゃがいも 2個（300g）
- ・新玉ねぎ 1/2個
- ・プロセスチーズ 50g
- ・酢 大さじ1/2
- A：・マヨネーズ 大さじ3・しょうゆ 小さじ1・かつお節 2g
- ・塩こしょう
- ・小ねぎ（小口切り）

作り方

- ① ジャがいもは皮をむいて芽を取り除き、一口大に切る
- ② 新玉ねぎは半分の長さに切り、薄切りにする
ボウルに入れて酢と和え、5分ほど置く
- ③ プロセスチーズは1cm角に切る
- ④ ボウルにAを入れて混ぜ合わせる
- ⑤ 耐熱ボウルに①を入れて、ラップをかけ、600Wの電子レンジで4分ほど加熱する
熱いうちに粗くつぶし、②を加えて混ぜ合わせる
- ⑥ ③、④を加えて混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調える
器に盛り付け、小ねぎを散らして完成