

おうち給食レシピ

オリヴィエサラダ



材料（4人分）

じゃがいも	150g（大1個）
にんじん	60g（中1/2本）
きゅうり	1本
ポークハム	40g（1cm色紙切り）

【ドレッシング】

マヨネーズ	大さじ2
りんご酢	小さじ2
塩	小さじ1/2
きび糖	小さじ1
マスタード	チューブ1cm
玉ねぎすりおろし	小さじ1

作り方（所要時間 30分）

- ① 野菜は1cmさいの目切り・ハムは1cm色紙切りにする
- ② ドレッシングの材料を全てよく混ぜ電子レンジ500wで1分加熱し冷ます
- ③ 野菜は時間差をつけて茹でる
Point にんじんを水から入れ沸騰してからじゃがいもを入れ再び沸騰してから3分ほど少し硬めに茹でた所にきゅうりを入れサッと火を通し湯を切る
- ④ 茹でた野菜を水で冷却する
- ⑤ 野菜・ハム・ドレッシングで和える



☆ ゆでたまごをトッピングすると彩りもきれいです☆
 ☆ ロシアのホテルで作られたサラダをアレンジしています