

ポテトサラダ

合計加熱調理時間 約20分

[1人分：157kcal／食塩相当量：0.6g]

なめらかな口当たりのポテトサラダ。食材の食感を楽しんで。



材料 (20人分)

ジャガイモ (1個を4等分に切る)	1000g
ニンジン (皮をむき縦半分に分ける)	1本
卵：M玉 (常温に戻す)	3個
<材料a>	
タマネギ (薄切り)	100g
きゅうり (輪切り)	2本
ロースハム (短冊切り)	80g
<材料b>	
マヨネーズ	250g
マスタード	50g
塩	小さじ1/2
こしょう	適量

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	20分	100℃

下ごしらえ

- ・タマネギは粗塩 (分量外) を振り、しばらく置いて水洗いをして水気を取る。
- ・きゅうりは粗塩 (分量外) を振り、しばらく置いて水気を取る。

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚にジャガイモを入れ、別の65mmの穴あきホテルパン1枚に、ニンジン、卵を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から12分後、1のニンジンと卵のホテルパンを取り出し、ニンジンは薄めのいちょう切り、卵は冷水に浸けて粗熱を取り、殻をむいて小切りにする。
3. 加熱完了後、1のジャガイモのホテルパンを取り出し、皮をむいてつぶす。
4. ボールに3、<材料a>を入れて粗熱を取り、2、<材料b>を入れて混ぜ合わせる。



調理ポイント

- ◆ジャガイモは皮つきのまま蒸すことで、皮を簡単に薄くむくことができる。
- ◆ジャガイモが熱いうちにマヨネーズと混ぜると、味がなじみやすくなる。