

副菜



ポパイポテトサラダ



カリカリのベーコンが
おいしさのポイント♪
醤油マヨ味でほうれん草も食べやすく、
子どもたちに人気のサラダです。



材料 (4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> • じゃがいも…中1個(120g) • ほうれん草…1/2束(120g) • ベーコン……2枚 A { <ul style="list-style-type: none"> • マヨネーズ…大さじ2 • しょうゆ…小さじ1/2 • 塩……………少々 	<ol style="list-style-type: none"> ①じゃがいもは2cm角に切り、水にさらす。 ほうれん草は3cm長さに切る。 ②じゃがいもはゆでて、冷ましておく。 ③ほうれん草はゆでて、流水にさらしてから、 しっかりと水気を絞る。 ④ベーコンは5mm幅に切り、フライパンで カリカリになるまで炒める。 キッチンペーパーの上に広げて冷ます。 ⑤Aを混ぜ合わせておく。 ⑥ボールに②、③、④を入れて混ぜ、⑤でよく 和える。

