

## ☆アイリスがおすすめするポイント

ちょっと目先を変えて、ポテトサラダはいかがですか。でもポテトがない。心配無用、「じゃがりこ」があればおいしいポテトサラダができますよ。



## 【材料】

- じゃがりこ 1個
- 水 100g (お湯がいいよ)
- ※ 「じゃがりこポテト」を研究している人が言うには、じゃがりこ1個につきお湯は115gが一番いいらしいです。



## 【作り方】

- ① じゃがりこ1個分をポリ袋に移します。
- ② じゃがりこを細かくつぶします。  
※ 麺棒を使うと細かくできます。  
※ サランラップの芯をとっておくと、麺棒の代わりに使うことができます。
- ③ 細かくつぶしたじゃがりこをもとのカップに戻します。
- ④ カップに水（お湯）を入れて粘りが出えるまでかき混ぜます。
- ⑤ お好みにマヨネーズやブラックペッパーを入れてお召し上がりください。



## ☆ちょっと一言

このままでも十分おいしいですが、塩もみしたキュウリやハムを細かく切って混ぜると、本格的なポテトサラダになります。お子さんでもできますので、ぜひ一度お試しください。パッククッキングとちょっと違いますが、わかしたお湯で調理する前に作ってみると楽しくお料理できます。楽しさも大切ですね。