今までの
レシピ集はこちら

おいしい
お水を使った
\かんたん/
レシピ

手軽に作れてボリューム満点
肉屋のポテトサラダ

ジャガイモ料理の定番、ポテトサラダ。
火を通したタマネギを混ぜ込んでも
おいしく出来上がりますよ。

VOL.17

教えてくれた先生
「フレンチ肉バル Nico」
阿部 翔舞さん

材料（4人分）

ジャガイモ（中サイズ4〜5個）	1kg
豚ひき肉	140g
キュウリ	1/2本
マヨネーズ	100g
厚切りベーコン（なければ薄切りでもOK）	適量
からし	少々
塩	少々
こしょう	少々
砂糖	少々
水	適量

作り方

1. 鍋に水と塩を入れ、そこにスライスしたジャガイモを入れてゆでる。
2. キュウリをスライスし、塩もみをする。
3. 豚ひき肉を塩・こしょうで炒める。火が通ったらキッチンペーパーにのせ、油分をとる。
4. 水分をきったジャガイモをつぶし、水分をしっかりしぼったキュウリ、豚ひき肉、塩、こしょう、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
5. マヨネーズ、からしを入れて混ぜ合わせる（好みの味に調整してください）。
6. 器に盛り、焼いたベーコンをのせて完成。

ワンポイント

ジャガイモを薄く切ると、すぐに火が通って調理時間短縮になる上つぶしやすくなります。ジャガイモの食感を残したいときは、大きめに切ってゆでてください。

フレンチ肉バル Nico

福島市陣場町8-6 エルミタージュビル1階
TEL024-573-1266
営業時間／18:00〜27:00（ラストオーダー26:00）
定休日／日曜日（連休の場合は最終日が休み）