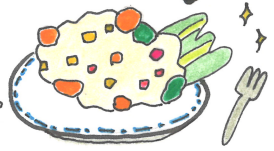


# さつまいもサラダ

マヨネーズとの相性はばっちり！  
大量調理も作りやすい工程です。

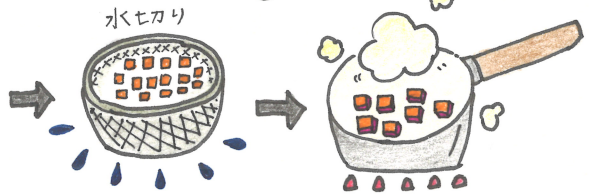
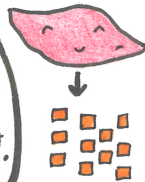


## 材料 4人分

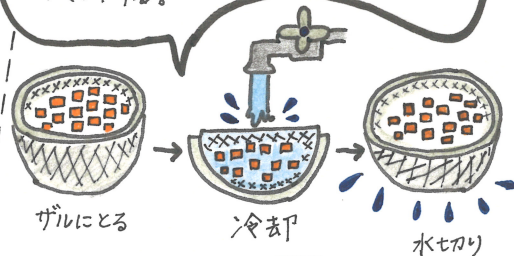
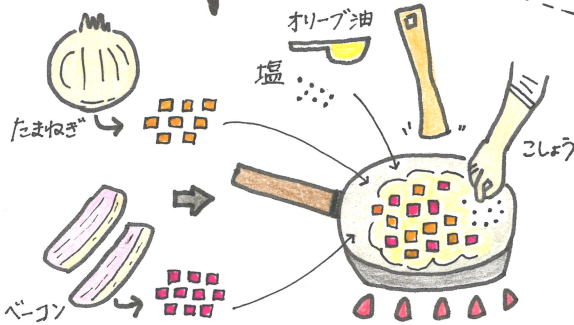
- ・さつまいも … 240g
- ・たまねぎ … 80g
- ・枝豆 … 40g
- ・ベーコン … 10g
- ・オリーブ油 … 4g
- ・塩 … 2g
- ・こしょう … 0.04g
- ・マヨネーズ … 32g

① さつまいもを洗い、皮は剥がずにさいの目切りにし、水に浸す。しばらく経ったら、水気を切り、乗らなくなるまで茹でる。

② たまねぎ、ベーコンもさいの目切りにして、フライパンにオリーブ油をひいて炒める。塩・こしょうで味付け。



③ ①のさつまいもが茹であがったらザルにとり、20℃以下になるまで冷却する。



④ 炒めたたまねぎとベーコンと枝豆をかるく混ぜ、マヨネーズを加えて和える。よく混ぜ合わせたら、さつまいもを入れてさっくり混ぜて完成☆

