

# ☆春のミモザポテトサラダ☆

## 【材料】

- 春キャベツ…葉1枚
- 新玉ねぎ …1/4個
- 新じゃがいも…2個
- 絹さやえんどう…適量
- 卵 …2個
- マヨネーズ…大さじ4
- 塩、こしょう…お好み



## 簡単♪ミモザの作り方♪

固ゆで卵をみかんネットに入れて、絞り出すだけでもできる！

## 【作り方】

1. 玉ねぎを食べやすい大きさに切り、水にさらしておく。
2. キャベツも食べやすい大きさに切り、水切りした玉ねぎを加えてレンジで加熱。しんなりさせたら水気を絞る。
3. じゃがいもの芽をとり、皮ごと4等分に切ったらレンジで加熱する。熱いうちに皮を剥いてつぶす。
4. 2と3を合わせてマヨネーズを加え、ポテトサラダを作る。お好みで塩・こしょうを入れる。
5. 絹さやのヘタと筋をとり、レンジで加熱したあと水にさらして冷まし、好みの大きさに切る。
6. 卵を固ゆでし、白身を細かく刻む。黄身はフォークで細かくほぐす。
7. 器にポテトサラダを盛つけ、6の卵と絹さやを飾る。