

カレーポテトサラダ ＜オープンサンド＞

材料（4人分）

じゃが芋	2個・約300g
牛乳	大さじ2
玉ねぎ	1/6個
きゅうり	1/2本
ハム(スライス)	4枚
ゆで卵	1個
<u>献立応援酢</u>	大さじ3
カレー粉	小さじ1/3
塩	少々
オリーブオイル	大さじ1

作り方

1. じゃが芋は皮をむきひと口大に切ってゆでる。ゆで上がったら水気を切り、再び鍋に戻して火にかけ、水気を飛ばして粉ふき芋にして火を止める。牛乳を入れて木べらなどでつぶしながら混ぜる。
2. 「献立応援酢」にカレー粉、塩少々をよく混ぜてからオリーブオイルを加えてドレッシングを作り1と混ぜ合わせる。
3. 玉ねぎは薄切りにして水にさらし水気を絞る。きゅうりは薄い輪切りにして塩少々を振り、しんなりしたら水気を絞る。ハムは半分に切ってから1cm幅に切る。
4. 2と3を混ぜ合わせ、8等分に切ったゆで卵をのせる。

おすすめサンドイッチ：オープンサンド

バンドカンパーニュなどの雑穀パンを薄切りにして、「カレーポテトサラダ」とお好みで「ミニトマト」、「クレソン」をのせる。