

ロースハムのポテサラブーケ



材料 (8人分)

ロースハム	2パック(8枚)
じゃがいも	3個
たまねぎ	1個
きゅうり	1本
にんじん	1/2本

塩・こしょう	適量
マヨネーズ	大さじ2~

プチトマト	
セルフィーユ	

作り方

1. じゃがいもは皮をむき一口大に切り、蒸す。
たまねぎ、きゅうりはそれぞれ薄切りにし、塩もみして15分ほどおく。
にんじんはいちょう切りにし、ゆがいておく。
2. 1.の下準備した野菜の水気をしっかり切り、マヨネーズで和える。
3. ロースハムを半分に切り、ポテトサラダをクルッと巻き、プチトマト、セルフィーユを添える。

(調理時間 30分)

今回使用した商品 ロースハムスライスパック60g



ひとくちメモ

ポテトサラダに粒コーン、豆類を加えるとボリュームもアップします。

マヨネーズを少し減らして、ヨーグルトや豆乳を加えるのもヘルシーになるのでおすすめです。



株式会社
鎌倉ハムクラウン商会