マセドアンサラダ

【材料（ドレッシング：約 10 食分)】

- じゃがいも　好きなだけ
- きゅうり　好きなだけ
- にんじん　好きなだけ
- コーン　好きなだけ
- 塩　少々

ドレッシング
- 玉ねぎ　1/6 個
- 酢　大さじ1
- 塩　小さじ 1/2
- こしょう　少々
- さとう　大さじ1
- 粉からし　小さじ 1/3
- サラダ油　大さじ1

【作り方】

① 玉ねぎはすりおろす。粉からしは少量の水でとき、残りのドレッシングの調味料と混ぜ合わせる。
② 火にかけ、玉ねぎのからみが抜けるまでよく煮込み、冷ます。
③ じゃがいもは 1.5cm 角、他の野菜は 1cm 角に切る。
④ じゃがいも、にんじんはゆでておく。
⑤ ④と残りの野菜に塩を少々ふり、下味をつける。
⑥ ②、⑤をあえる。

＊調理後は冷蔵庫で保管し、５日を目安に使い切るようにしてください。

★マセドアンとは野菜の切り方のことで、1cm 程度の角切りのことをいいます。