ぽろぽてサラダ

材料（４人前）

＊ぽろたん（生栗）	８個
＊じゃがいも	２個
＊きゅうり	１本
＊玉ねぎ	小 1/2個
＊にんじん	1/2本
＊ロースハム	４枚
＊卵	２個
＊マヨネーズ	100g
＊塩、こしょう、レモン汁	適量

作り方

① ぽろたんは熱湯で18分茹でて、皮をむいておく。
② じゃがいもは皮をむいて３つ～４つに切り、さっと洗って鍋に入れる。かぶるくらいの水を注ぎ、ふたをして中火にかけ、煮立ったら弱火にし、柔らかくなるまでゆでる。火が通ったら、ゆで汁を捨て、火にかけ水気をとばす。
木べらで粗くつぶす。
③ きゅうりは小口切りにし、玉ねぎはみじん切りにする。塩少々をふって、キッチンペーパーでかたく絞る。
④ にんじんは銀杏切りにし、熱湯でさっと茹で、水気をきる。ロースハムは短冊切りにする。ぽろたんは半分に切る。
⑤ 卵はひたひたの湯で８分前後ゆで、氷水に放して殻をむき、エッグカッターで切る。
⑥ ②のじゃがいもに、③、④、⑤を加え、マヨネーズ、塩、こしょう、レモン汁を入れてざっくりとあえる。