

QUEEN'S RECIPE from Instagram



キムチポテトサラダ

材料 (2人分)

じゃがいも	2個	マヨネーズ	大さじ3
玉ねぎ	20g	塩	小さじ1/4
きゅうり	1/2本	お酢	大さじ1/2
キムチ	80g		
ベーコン	2枚		

作り方 (調理時間:約25分)

- 鍋にお湯を沸かし、皮をむいたじゃがいもを茹でる。
やわらかくなったら水気をきって潰す。
- 玉ねぎは薄切り、きゅうりは輪切りにし、
塩をまぶして揉んで15分ほどおき、水気を絞る。
- キムチを軽く絞り1.5センチ角くらいにきざみ、粗熱がとれた
①に②と一緒に混ぜ、マヨネーズとお酢を加えて更に混ぜる。
- ベーコンを1センチ幅に切りカリカリに炒めて上に散らす。

キムチが加わることで
ごはんのおかずにもなる味わいに！
お惣菜コーナーのポテトサラダでも簡単に作れます！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
白菜沈菜(キムチ)

