

馬鈴薯沙拉



食材	<ol style="list-style-type: none"> 馬鈴薯 1 顆、紅蘿蔔 $1/3$ 顆、小黃瓜 $1/2$ 條、洋蔥 $1/4$ 顆 蛋 1 顆、火腿 1 片 調味料：糖 $1/2$ 小匙、鹽 $1/4$ 小匙、黑胡椒適量、美乃滋一大匙 	
做法	<ol style="list-style-type: none"> 馬鈴薯洗乾淨帶皮水煮、紅蘿蔔削皮、雞蛋一起從冷水開始煮。（水中加入鹽巴） 依食材熟度陸續取出 	<p>開火保持小滾煮到軟</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 洋蔥切絲、小黃瓜切片加入 $1/4$ 小匙鹽巴攪拌放置 10 分鐘脫水 火腿切成小塊狀 	<p>攪拌好,放大概10分鐘脫水</p>

	<p>4. 馬鈴薯煮熟後去皮加入煮熟的雞蛋一起壓碎（馬鈴薯要趁熱的時候才好處理）</p>	
做法	<p>5. 煮熟後的紅蘿蔔切成小片</p>	
	<p>6. 依序將紅蘿蔔、火腿及脫水過的小黃瓜、洋蔥加入馬鈴薯蛋泥中</p>	
	<p>7. 最後加入調味料（糖 $1/2$ 小匙、鹽 $1/4$ 小匙、黑胡椒適量、美乃滋一大匙）攪拌均勻</p>	 <p>還有 美乃滋 - 1大匙 黑胡椒 - 適量 鹽巴 - $1/4$小匙 砂糖 - $1/2$小匙</p>

★請參考影片『[洋食屋馬鈴薯沙拉做法](#)』