

使用
新鮮雞蛋



和您的孩子共度歡樂時光



雞蛋馬鈴薯沙拉！



Japan Egg Export Committee

日本雞蛋輸出部會 [事務局 一般社団法人日本養雞協會內]

<http://jlec-pr.jp/egg/>

雞蛋馬鈴薯沙拉

材料：(4人份)

雞蛋	4顆
馬鈴薯	3個
洋蔥	1/2個
萵苣	1/2個
荷蘭芹(碎末)	1大匙
罐頭鯷魚	4片

A(美乃滋 1/2杯、鮮奶油 1/2杯)

B(鹽、胡椒 少許、醋 2小匙)

做 法

- ①將馬鈴薯煮成竹籤可輕鬆插進去的軟度後切成 0.7 公分的薄片。
- ②以與纖維垂直方向將洋蔥切成薄片，趁 1 還有餘熱時加入後以 B 調味。
- ③將罐頭鯷魚片上的汁水擦乾後切碎，雞蛋煮至全熟後隨意切成大塊。
- ④將 2 與 3 稍微混合攪拌後盛裝在鋪上萵苣的容器裡，淋上攪拌均勻後的 A，最後撒上荷蘭芹。