

Japanese Potato Salad

Serves 8

Salad

- 685 potatoes, peeled and cut into 19-mm cubes
- 140 g carrots, 8.5-mm cubes
- 100 g cucumber, sliced thinly
- 35 g onion, sliced thinly
- 80 g ham, cut into 6-mm pieces

Dressing

- 77 g mayonnaise
- 1 T rice vinegar
- 2 tsp sugar
- ½ tsp salt
- White pepper, to taste



1. Add **potatoes** and **carrots** into a pot and cover with a few centimeters of water. Bring to boil and **lower heat to simmer**. Cook until potatoes and carrots are tender but not falling apart (**20-25 min.**)
2. While potatoes cook, slice **cucumber** thinly and sprinkle with a generous pinch of **salt**.
3. Slice the **onion** thinly and sprinkle with a generous pinch of **salt**.

Dressing:

4. Add the **mayonnaise**, **rice vinegar**, **sugar** and **salt** in a bowl and whisk to combine
5. When the **potatoes** are done, drain them well and add to the dressing. Stir well to combine. It's OK if some of the potatoes get mashed in the process.
6. Massage the salted **onions** to get them to release their liquid and then rinse with water. Squeeze the washed onions and add them to the potato salad.
7. Massage the **cucumbers** as above and then add to the salad
8. Add the **ham** and stir everything together.
9. Adjust **salt** and **pepper** to taste.

日本風ポテトサラダ

8人分

サラダ

- ジャガイモ 685g(皮をむいて 19mm の角切り)
- ニンジン 140g(8.5mm の角切り)
- キュウリ 100g(薄切り)
- タマネギ 35g(薄切り)
- ハム 80g(6mm の角切り)

ドレッシング

- マヨネーズ 77g
- 米酢 大さじ 1
- 砂糖 小さじ 2
- 塩 小さじ½
- 白胡椒 適量

1. 鍋にジャガイモとニンジンを入れ、数センチメートルの水で覆います。沸騰させてから**火を弱め**、煮ます。ジャガイモとニンジンが柔らかくなるが、崩れない程度まで調理します(**20-25分**)。
2. ジャガイモが調理される間に、**キュウリ**を薄くスライスし、たっぷりの**塩**をふりかけます。
3. **タマネギ**も薄くスライスし、同様にたっぷりの**塩**をふりかけます。

ドレッシング:

4. ボウルにマヨネーズ、**米酢**、**砂糖**、**塩**を入れ、混ぜ合わせます。
5. ジャガイモが調理されたら、よく水を切り、ドレッシングに加えます。よく混ぜ合わせます。この過程で一部のジャガイモが潰れても構いません。
6. 塩をふりかけ**玉ねぎ**を揉んで水分を出し、その後水で洗い流します。洗ったタマネギを絞ってポテトサラダに加えます。
7. キュウリも同様に揉んでからサラダに加えます。
8. **ハム**を加え、全体をよく混ぜ合わせます。
9. **塩**と**胡椒**で味を調えます。

