

# Let's cook!

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：6人分

- ジャガイモ：1kg（皮をむいて茹で、キューブ状に切る）
- マヨネーズ：200ml
- サワークリーム：100ml
- チャイブ：適量（みじん切り）
- ラディッシュ：100g（赤い部分を使用し、薄切り）
- ブルーチーズ：100g（クランブル）
- 塩、黒胡椒：各適宜

## 作り方

1. 茹でたジャガイモにマヨネーズ、サワークリーム、チャイブを加えてよく混ぜ合わせる。
2. ラディッシュとブルーチーズを用意し、ポテトサラダの上に赤、白、青の順でデザインを施す。
3. 塩と黒胡椒で味を調え、冷蔵庫で冷やしてからサーブする。