

# マカロニサラダ

## 材料 (2人分)

マカロニ	50g
茹で卵	1個
ロースハム	2枚
きゅうり	1/2本
玉ねぎ	1/4個
調味料	
└マヨネーズ	大さじ2
└粒マスタード	小さじ2
└砂糖	1つまみ
└塩・こしょう	少々
オリーブ油	大さじ1/2



## 作り方

1. マカロニを表示時間より少し長めに茹で、ザルにあげてオリーブ油をかけ冷ます。  
茹でた卵は水に取り、冷めたら殻をむき、フォークでつぶす。
2. きゅうりは輪切りに切り塩少々でもみ、しんなりしたら水洗いして余分な塩けを取り除き水気を絞る。  
玉ねぎは繊維に直角に薄切りにして、水にさらし辛みをとる。
3. ロースハムは半分に切ってから、細切りに。
4. ボウルにすべての材料と調味料を入れてよく混ぜる。
5. 味見をして砂糖、塩・こしょうで好みの味に仕上げる。

所要時間 20分  
主な調理器具 鍋、ザル、ボウル