

# POTATO SALAD

## Bahan-bahan:

4 biji ubi kentang – rebus hingga agak2 empuk (jgn terlalu lama)  
½ biji bawang besar (bawang kuning) –didadu  
½ tin jagung (boleh juga guna sayuran campur)  
perahan jus limau  
½ biji lada benggala – potong dadu  
satu cawan mayonis  
3 ketul kecil ais- biarkan cair  
sedikit serbuk lada hitam

## Cara-cara:

1. Buang kulit kentang yg telah direbus dan potong dadu
2. Masukkan kentang ke dalam mangkuk diikuti jagung, bawang, lada benggala
3. Masukkan mayonis, jus limau dan ais
4. Masukan serbuk lada hitam, gaul rata dan sedia dihidang.

\*jika suka boleh sejukkan dahulu.

