

: Bahan-bahan :

6 biji kentang

2-3 sudu besar mayo

1 sudu besar lemon juice

1 sudu besar air

3-4 genggam daun bawang

Serbuk pati ayam & perasa

: Cara-cara :

Potato

Kentang dipotong kiub (saiz lebih kurang macam sebiji pepadam)

Didihkan bersama dengan garam. Tos.

Dressing:

Dalam mangkuk yang lain, campurkan mayo, lemon juice, air, serbuk pati ayam, & perasa sehingga sebati.

Gaul kentang yang sudah ditos dengan dressing dan daun bawang.

Simpan dalam peti sejuk untuk beberapa jam. Voila!