



【じゃがいものニョッキ】



上妻 貴代子(こうづま・きよこ)さん

材料 (2人分)

小麦粉	100g	マヨネーズ	大さじ3
じゃがいも	3コ (300g)	バター	大さじ1
めんたいこ	100g	薄口しょうゆ	小さじ1
卵	1コ	塩	16g
小ねぎ	2本 (5g)	水	適量

手順

- (1) じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。耐熱容器に入れ、ラップをかけレンジ (600ワット) で7分間加熱する。加熱したじゃがいもはボウルに入れてつぶし、粗熱をとっておく。
- (2) 卵から卵黄のみ取り分ける。
フリーザーバッグに小麦粉、卵黄、塩、じゃがいもを入れてよく混ぜ合わせる。
- (3) 生地がまとまったら、まな板の上でさらに練っていく。
練り終わったら、細長く伸ばして一口大に切り、丸めていく。
丸めた生地は、親指で軽く押しながら、くぼみをつけニョッキの形にする。
- (4) めんたいこは薄皮をとり、ねぎは小口切りにしておく。
- (5) 鍋に水を入れて沸騰させ、塩を加えてニョッキをゆでていく。
ニョッキが浮いてきたら、ザルにとりだす。
- (6) ボウルにめんたいこ、マヨネーズ、バター、薄口しょうゆを入れて混ぜ合わせる。
そこに、ゆで上がったニョッキを加え、さらに混ぜ合わせる。
器に盛り付け、ねぎを散らしたら完成。