

新じゃがいものニョッキと2種のソース

<材料> 2人分

新じゃがいも	200g	●チーズクリームソース●		
卵	1/2個	ゴルゴンゾーラチーズ	20g	
A {	強力粉	50g	パルメザンチーズ	20g
	塩・こしょう	各少々	チェダーチーズ	20g
	ナツメグ	少々	ゴータチーズ	20g
	強力粉（打ち粉用）	適量	牛乳	大さじ3
		生クリーム	大さじ3	
		黒こしょう	適量	
●トマトソース●				
トマト水煮	200g			
にんにく	1かけ			
オリーブ油	大さじ1	茹で湯		
ベーコン	1枚	水	1.5ℓ	
B {	白ワイン	大さじ1	塩	大さじ1
	砂糖	小さじ1/2		
	塩・こしょう	各少々～		

<ニョッキの作り方>

1. 新じゃがいもは皮ごと茹でる（大きければ大きめに切ってもよい）。竹串がスーッと通ったらざるに上げて水気を切り、皮をむき、ボウルに入れて熱いうちにマッシャーまたはすりこぎでつぶす。
2. Aを加え、スケッパーや木べら等で切るように混ぜる。均一に混ざったら溶いた卵を少しずつ加えて切り混ぜる。ひとまとめになったら、手で均一になるようにこねる。
3. 打ち粉をして直径2cmくらいの棒状に伸ばし、3cm幅に切り分ける。切り口を上にして、フォークでつぶす。
4. 沸騰させた湯に塩を加え、ニョッキを入れ、茹でる。浮かんできたら取り出す。しっかり水気をきり、ソースと和える。

<簡単トマトソースの作り方>

1. にんにくはみじん切りにする。ベーコンは5mm幅に切る。
2. 鍋にオリーブ油・にんにく・ベーコンを入れて弱火にかける。
ベーコンから脂が出て、にんにくの香りが出たらトマト水煮とBを加え、
トマトをつぶしながら半量になるまで煮詰める。
2. 砂糖・塩・こしょうで味を調える。

<チーズクリームソースの作り方>

1. 材料をすべてフライパンに入れて弱火にかけ、軽く沸騰させる。

<MEMO>

- ・チーズソースのチーズはお好みで。溶けるチーズを使っても。
- ・普通のじゃがいもを使う時は、強力粉を40g〜調節してください。

