

【作品名】 ニョッキ風ごぼう白玉のクリームソース

ひろせ かのん
氏名 廣瀬 夏音

【材料】（4人分） 牛乳 300 ml

<ニョッキ>

白玉粉	50 g
ごぼう	1/4 本
牛乳	100 ml

<クリームソース>

玉ねぎ	1/2 個
ベーコン	3 枚
牛乳	200 ml
小麦粉	大きじ2
塩	適量
こしょう	適量
パセリ	適量
粉チーズ	適量

【作り方】

- ① ごぼうをよく洗い、皮を剥き、みじん切りにする。
- ② 白玉粉に牛乳を少しずつ加え、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。
- ③ ②にみじん切りにしたごぼうを入れ混ぜるまでこねる。
- ④ 混ぜたら一口サイズの大きさに丸めておく。
- ⑤ 鍋にお湯を沸かし、沸騰したら④を入れて浮いてくるまで茹でる。
- ⑥ 茹で上がったからお皿に移す。
- ⑦ 玉ねぎ、ベーコンを切りフライパンで炒める。
- ⑧ 玉ねぎの色が透明になって来たら、牛乳と小麦粉を入れ煮込む。
- ⑨ 塩、こしょうで味付けをして、白玉の上からかける。
- ⑩ パセリや粉チーズでかざりつけたら完成。

【ポイント】

白玉粉を使ってニョッキを作りました。

生地にごぼうを入れることで白玉のもちもちとした食感とごぼうのシャキシャキ感の両方が楽しめます。また、クリームソースとの相性も抜群で、和と洋の調和が面白く美味しかったです。