

ニョッキ



キューピーテイステイドレッシング
「バジル&チーズドレッシング」を使用

＜材料＞(2人前)

ジャガイモ	1個
薄力粉	大さじ3
片栗粉	小さじ1
牛乳	200mL
ピザ用チーズ	40g
バジル&チーズドレッシング	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1

＜作り方＞

〔下準備〕

- ・ジャガイモは皮と目を取り除き、ラップをして600Wの電子レンジで4分ほど加熱しておく。
- ・お湯に少々のお塩を加えておく。

- (1) ポリ袋にニョッキの材料を入れ、全体が混ざるようにこねる。
- (2) 薄力粉で打ち粉をしながら、一口大になる目、表面にフォークの背を押し付けてくぼみを作る。
- (3) 塩の入ったお湯に、(2)を加え、中火で茹でる。浮いてきたらざるにあげ、お湯を切る。
- (4) フライパンに牛乳を入れ、中火に熱し、ひと煮立ちしたらピザ用チーズとバジル&チーズドレッシングを加えて混ぜ合わせる。
- (5) 器に盛りつける。