



加熱時間の目安
約18分

煮干し粉入りニョッキのグラタン

カルシウム・
亜鉛などの
ミネラル類

★材料(4人分)★

①

じゃがいも(男爵)(下準備参照).....	300g
小麦粉(強力粉).....	100g
卵黄.....	1/2個分
煮干し(粉).....	8g
パルメザンチーズ.....	20g
塩.....	小さじ2/3
クミン(粉).....	少々
強力粉(打ち粉).....	適量

【ホワイトソース】

バター.....	30g
小麦粉(薄力粉).....	30g
牛乳.....	450ml
生クリーム.....	50ml
塩.....	小さじ1/3
バター.....	10g
玉ねぎ(みじん切り).....	30g
マッシュルーム(1/6のくし形).....	6個
むきエビ.....	12尾
ホタテ貝柱.....	4個
白ワイン.....	15ml
ブロッコリー.....	1/4個
ミックスチーズ.....	60g
パルメザンチーズ.....	20g

下準備

- じゃがいもはゆでて、つぶす。
- ①はよく混ぜる。
- ブロッコリーは少しかためにゆでる。

★作りかた★

- ① テーブルプレートを取り外し、パンケース台をセットする。
- ② パンケースにもち・うどん羽根をセットし、③とつぶしたじゃがいもを入れる。
- ③ 投入器をパンケースの上にセットし、ロックしてドアを閉め、ベーカリー機能→ねり・混ぜ(麺・もち・おかゆ)→ねり(時間)→5分でねる。
- ④ 終了音がなったらパンケースを取り出し、全体を手でかるく混ぜ、さらに追加ねり→5分でねる。
- ⑤ 終了音が鳴ったら、打ち粉をした台にパンケースをふせ、生地を取り出す。
- ⑥ 打ち粉をしながら生地を棒状にのばし、2cm幅に切り、フォークで溝をつける。
- ⑦ 大きめの鍋にたっぷりの湯をわか

し、塩(分量外)を加え、ニョッキについた打ち粉をはらって湯に入れ、浮いてきたら取り、オリーブ油

(分量外)をまぶしてグラタン皿に入れる。

⑧ ホワイトソースを作る。鍋にバターを溶かし、小麦粉を加え木べらでなべ底をこするように全体を混ぜながら弱火でゆっくりいためる。サラッとしてきたら少しずつ牛乳を入れる。最後に生クリームを加え、塩で味をととのえる。

⑨ 別の鍋にバターを溶かし、玉ねぎ、マッシュルームを炒め、しんなりしてきたらむきエビ、ホタテ貝柱、白ワインを加えてアルコールをとばし、白ワインを煮詰める。

⑩ エビ、ホタテを取り出し、⑧のホワイトソースを加え入れて混ぜる。

⑪ ⑦にエビ、ホタテを均等に並べて、⑩をかけ、チーズ、ゆでたブロッコリーをのせる。

⑫ 脚を開いたグリル皿に並べ、テーブルプレートに置き、グラタン・キッシュ→グラタン→マカロニグラタンで加熱する。