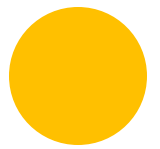


# 【米粉ニョッキのグラタン】



〈材料4人分〉

## ☆ ニョッキ

じゃがいも 300g  
米粉 50g程度  
塩少々

## ☆ えび 100g

ほたて 2個  
しめじ 100g

## ☆ 刻みパセリ、粉チーズ、パン粉各適宜

## ☆ ソース

バター 大さじ2  
米粉 大さじ3  
玉ねぎ 1/2個  
白ワイン 大さじ2  
牛乳 300cc  
生クリーム 大さじ2  
固形スープのもと 1/2個  
えびとほたての蒸し汁適量  
塩・こしょう各少々

〈作り方〉

- ① じゃがいもは、洗って皮つきのままゆでておく。
- ② ①の皮をむいて裏ごしして、米粉、塩を混ぜてこねる。
- ③ 一口大の平たい団子状に形作る。
- ④ 玉葱はみじん切り、えび、ほたては適宜に切る。しめじは石づきをとって、小房にわける。鍋にえび、ほたて、しめじを入れて、軽く塩、こしょうをして、白ワインを加えて蓋をし、蒸し煮する。蒸し汁は別にとっておく。
- ⑤ ソースを作る。別の鍋にバターを溶かし、玉ねぎを炒めて、次いで米粉を炒め、④の蒸し汁、牛乳、固形スープのものを混ぜながら、とろみをつける。  
生クリーム、塩、こしょうで味を整えて、④の具を混ぜる。
- ⑥ 鍋にお湯を沸かし、塩を加えて③のニョッキをゆでてざるに上げる。
- ⑦ 耐熱容器に、ゆでたニョッキと、⑤のソースを入れて、粉チーズ、パン粉、刻みパセリを散らして、230度のオーブンで焦げ目がつくまで焼く。



レシピ提供：なごみの食卓[お料理サロンうららか]  
主宰 坂下美樹 氏