

さつまいものニョッキ

合計加熱調理時間 約 22分

[1人分：474kcal/ 食塩相当量：0.6g]

もちりしたやさしい甘みが、濃厚なソースと相性バツグン！



材料（12人分）

さつまいも：皮なし（幅2cmの輪切り）	正味 1200g
薄力粉	240g
卵黄	3個分
バター	20g
オリーブオイル	20g
ベーコン：塊（5mm角に切る）	200g
タマネギ（みじん切り）	200g
生クリーム	400cc
塩	小さじ 1/3
白こしょう	少々
イタリアンパセリ	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	130℃
2	スチーム	-	7分	100℃

下ごしらえ

- ・さつまいもは水にさらす。

作り方

1. さつまいもの水気を切って、65mmの穴あきホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、熱いうちにつぶす。薄力粉、卵黄を加えて混ぜ合わせ、ひとまとめにする。
3. 2の生地を8等分にし、それぞれ直径2cmの棒状にして、1本を12等分に切る。
4. 3の切り口を上にしてフォークで押さえ、20mmのホテルパン4枚に並べて、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. フライパンにバター、オリーブオイルを熱してベーコン、タマネギを炒め、生クリームを加えてとろりとするまで煮詰める。塩、白こしょうを入れて味を調べてソースを作る。
6. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出して器に盛り、5のソースをかけ、イタリアンパセリを添える。



調理ポイント

- ◆ベーコンはスモークサーモンで代用可。
- ◆塩はハーブソルトを使用すると一層美味しく仕上がる。