

# ◎ 栗のニョッキ ローズマリーバターソース

2024年10月のレシピ①

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（4人分）

甘栗	100 g
じゃがいも（皮をむいた状態）	120 g
強力粉	80 g
卵黄	1個
塩	ふたつまみ

## 【ローズマリーバターソース】

バター	40 g
ローズマリー	2~3枝
塩・黒胡椒	適量
飾り用甘栗	2個



## ■コメント■

イタリアには、栗の粉を練りこんだニョッキがあります。栗の粉を手に入れるのは難しいと思ったので、どこでも購入できる甘栗を砕いて作りました。涼しくなってきたのでこってりしたバターソースが食べたくなりますよね。

ニョッキといえばセージバターですが、こちらも手に入りやすいローズマリーのハーブバターソースにしました。

ベランダでハーブを育てているので、ローズマリーは日々の食卓に登場します。バターソースに砕いた甘栗を多めにいれるのもお勧めです。



1

甘栗は袋に入れて綿棒などでたたいて砕いておく。じゃがいもは皮をむき水にくぐらせ、ラップにくるみ電子レンジ（600w）で4-5分加熱する。熱いうちにマッシャーで潰す。

2

ボウルに甘栗・じゃがいも・強力粉・卵黄・塩を入れ混ぜ合わせて丸める。

3

2の生地を棒状にのばし、1cm幅にカットする。軽く丸めて、ソースが絡みやすいようにフォークで筋を入れる。

4

フライパンにバターとローズマリーを入れて軽く熱し、溶かしておく。

5

塩を入れたたっぷりのお湯でニョッキを茹でる。ニョッキが浮いてきたら4のフライパンに加え、塩・黒胡椒で味をととのえる。器に盛り付け、甘栗を飾る。