



Menu: ジャガイも料理 クヌーデル

Recipe: ソーセージときのこのマスタードクリームソースの
クヌーデル



sakae's
ouchi cafe

材料

(クヌーデル) 4人分・16こ

- ・ジャガイも ... 500g
- ・薄力粉 ... 60
- ・塩 ... 小さじ $\frac{2}{3}$
- ・ナツメグ ... 小さじ $\frac{1}{2}$
- ・プロセスチーズ ... 8枚
- ・卵 ... 1個

(具)

- ・ソーセージ ... 4本
- ・舞茸 ... 1パック
- ・玉ねぎ ... $\frac{1}{4}$ コ(スライス)
- ・オリーブ油 ... 大さじ1

(ソース)

- ・白ワイン ... 大さじ2
- ・生クリーム ... 200ml
- ・牛乳 ...
- ・マスタード ... 大さじ1
- ・バター ... 20g
- ・ブラックペッパー ... 少々
- (トッピング)
- ・パセリ ... 適量

Let's cooking



① ジャガイもをゆでる

深めの鍋にたっぷり水を入れ塩を大さじ1程度加えジャガイもを入れる。火を入れ沸騰したら弱火の中火で20分程度、ジャガイもが竹串がスーッと入るくらいまでゆでる。



② ジャガイもの皮をむき

つぶがなくなるまでしっかりつぶしたら、塩・なつめぐ・薄力粉を加え全体がなじんだら全卵を加えしっかり混ぜる。



③ 打ち米分(分量外)

をひき②を棒状にし包丁で5cm×5cm程に切り手で丸めていく。



④ ③の真ん中を

くぼませ10穴にカットしたプロセスチーズを入れ、ロートで綺麗にホール状に作りを整えていく。



⑤ 鍋に湯をわかし

少量の塩を加えわいたら③を入れてゆでいく。はじめてういてきたら取り出す。



⑥ フライパンにオリーブ

油を入れソーセージ・玉ねぎ・舞茸を炒める。火がき色がついたら白ワインを加えアルコールを飛ばしながら火を通す。



⑦ ⑥に生クリームを

加え弱火でゆっくり煮つめトロみがついて乳色になったら牛乳を加えさらに煮つめマスタードを加え全体をなじませる。



⑧ ゆであがったクヌーデル

を加えソースとからませながら全体をまぜたら火を消してバターを加えまぜ塩こしょうで味を整える。皿に盛り、パセリとブラックペッパーを食前完成。