

レモン風味のさわやかニョッキ



ガッツリ一人分

【ニョッキ】

じゃがいも 1個
小麦粉 30～45gくらい（耳たぶ程度に調節）
塩 少々
卵 1/2個
レモン皮すりおろし 1/4～1/8個分お好みで

【クリームソース】

ベーコン 1枚
たまねぎ 1/4こ
小麦粉 大さじ 2/3
オリーブオイル 大さじ 1
牛乳 200cc
塩・こしょう 各適量
コンソメ ひとつまみ
ローズマリー ひとつまみ
レモン汁 小さじ1弱

- 1) ジャガイモをレンジでチンしてつぶす。レモンの皮、卵、小麦粉、塩を入れてこねる。
- 2) ラップで包み冷蔵庫でしばらく寝かしたら、一口大に丸めてフォークの背などでぎゅっとつぶす。
- 3) 5mm幅に切ったベーコンと薄切りのたまねぎをオリーブオイルで炒め、小麦粉を入れて更に炒めたら牛乳を注ぎ入れ、コンソメ、ローズマリーを入れる。塩コショウで味を調える。
- 4) ニョッキをゆでる。浮かんできたらOK。茹で上がったものをクリームソースに入れてからめる。
- 5) 最後にレモン汁を入れてさっと合わせる。