

## ニョッキのパインクリーム



### 材 料

	1人分	市販のスライス缶の場合 (4人分)
パイン・クラッシュ缶果肉	20g	パイン缶スライス 2枚
さつまいも	35g	140g
ベーコン	3g	12g
玉ねぎ	8g	32g
塩	0.1g	0.4g
強力粉	13~15g	50~60g
強力粉 (打ち粉)	0.3g	1.2g
オリーブ油	1g	4g
豆乳	20g	80g
コンソメスープの素	0.3g	1.2g
ミックスチーズ	7g	28g
パセリ	0.1g	0.4g

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合、みじん切りにしておく。)

さつまいもは、1cmの厚さの輪切りにして、5分ほど水にさらし、アクを取る。

ベーコンと玉ねぎはみじん切りにする。



2. 1のさつまいもは、串が刺さるくらいの硬さに茹で、しっかり水を切り皮を取る。

熱いうちにペースト状にして塩を混ぜ合わせる。強力粉を振るいながら加えて、ひとまとめにする。(強力粉は硬さを見て加減してください)

打ち粉をして、棒状に伸ばしてちぎり、手で丸く形成し、フォークでくぼみを作る。

鍋に水を入れ塩(少々/分量外)を加えて沸騰させ、形成したさつまいも(ニョッキ)を茹でる。浮いてきたらザルにあげる。



3. フライパンにオリーブ油を入れて熱し、ベーコン・玉ねぎを炒めてしんなりしたら、豆乳を入れ、フツツしたら弱火にする。

コンソメスープの素で味を調え、ミックスチーズとパイン・クラッシュ缶果肉を加える。

チーズが溶けたら、2のニョッキと絡めてパセリを振る。



この料理は、神奈川県の子育て支援センター給食メニューとして出されたものです。