

HATAKE AOYAMA  
取締役総料理長  
神保佳永  
じんぼよしなが



2010年6月、東京南青山にHATAKE AOYAMAを開店。“野菜の魔術師”として野菜本来が持つ旬の旨みを最大限に引き出した料理やレシピが持ち味。近隣の小学校で食育シエフとして子どもたちに食の大切さを教えるなど、幅広く活躍。

# ホックホクの じゃがいものニョッキ トマトソース和え

調理時間  
40分



1 ジャガイモを水からゆで、竹串がすっと通るくらいになったら、熱いうちに皮をむき、ボウルに入れてフォークでつぶします。そこに強力粉と塩を加え、手でよく練り混ぜます。



2 ひとまとまりになったら棒状に伸ばし、幅2センチ程度に切ります。これをフォークの腹に押し付けて溝をつけ、沸騰したお湯でゆでておきます。



3 鍋にオリーブオイルを敷き、玉ねぎのみじん切りを炒め、トマトホール缶を加えてトマトをよくつぶし、バジルの葉をちぎり加え、塩・こしょうで下味をつけて約5分煮ます。ソースとニョッキを絡み合わせ、仕上げにモッツアレラチーズを加え、味を整えます。お皿に移したら、パルメザンチーズとオリーブオイルをかけ、バジルを乗せたら完成です。

## 材料 (2人分)

### ニョッキ

- ◆ジャガイモ…………… 250g (3個)
- ◆強力粉……………75g
- ◆塩…………… 少々
- ◆打ち粉…………… 少々
- ◆水…………… 少々

### トマトソース

- ◆玉ねぎ(みじん切り) …… 大さじ1杯
- ◆エクストラバージンオリーブオイル…………… 大さじ1杯
- ◆トマトホール缶…………… 200g
- ◆バジルの葉…………… 2枚
- ◆塩・こしょう…………… 少々
- ◆モッツアレラチーズ…………… 30g
- ◆パルメザンチーズ…………… 適量
- ◆仕上げ用エクストラバージンオリーブオイル…………… 適量
- ◆飾り用バジルの葉…………… 4枚

## ADVICE

「ニョッキ」は、団子状のパスタの一種です。

ジャガイモは冷めると粘り気がでて美味しくなりません。熱いうちに皮をむき、手早くニョッキに仕上げましょう！ニョッキをゆでたとき、勝手に浮き上がってきたらゆで上がりのサインです。

