

## ◎カボチャのニョッキ セージバターソース◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（2人分）

カボチャ	1/4個 (皮と種を取り除き250g)
強力粉	60g~80g
卵黄	10g
塩	ひとつまみ

## 【セージバターソース】

バター	40g
セージ	8枚
塩	適量
黒胡椒	適量
パルミジャーノ・レジャーノ	適量



**1** カボチャは種を取り除き、皮をそぎ落として一口大にカットする。電子レンジで3-4分加熱し、熱いうちにマッシャーでつぶす。

**2** カボチャの粗熱がとれたら、卵黄・塩・強力粉を混ぜ、耳たぶくらいの固さにまとめる。

**3** 打ち粉をして、生地を棒状に伸ばし、1cm幅にカットする。ソースが絡みやすいようにフォークで押さえてニョッキの形をつくる。

**4** 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ザルにとる。

**5** フライパンにバターとセージを入れて弱火にかけ、セージの香りがでたら火を止める。茹でたニョッキをソースの中に入れ弱火にかけ、塩・黒胡椒を入れて味をととのえる。器に盛り付け、パルミジャーノをたっぷりかける。



## &lt;コメント&gt;

ハロウィンなので、カボチャを使ったお料理にしたいと思いました。

去年は「坊ちゃんかぼちゃを丸ごと使っグラタン」、2014年は「カボチャのラビオリ」をご紹介しました。今回は鮮やかなオレンジ色のニョッキにしました。

カボチャはジャガイモのニョッキより水分が多くなるので適度にカボチャの水分をとばすことが大切です。タイミング良く、色々な種類のカボチャをいただきました。

九重栗、栗將軍、ブラックのジョーなど栗カボチャがあったので、黄色味の強い九重栗で作りました。カボチャはいいに種類が色々あるので、食べ比べてみると面白いですよ。

## \*\*ここがポイント &lt;ニョッキ&gt; \*\*

ニョッキを作るときのポイントは、練りすぎると粘りが出て固くなるので注意してください。

切るように混ぜあわせることがポイントです。生地を寝かしてしまくと水がでるのですぐ作業しましょう。

成形したニョッキを冷凍することもできます。強力粉が少ないほうがつるんとした食感になります。

粉が少ないとつながらないので生地の固さを確認しながら強力粉の量は調整してください。