

◎ 柚子香るホタテとサーモンのクリームニヨッキ ◎

2026年1月のレシピ③
レシピ提供：ばんくみこ先生

■材料（2人分）

ニヨッキ	200 g
ホタテ	6個
サーモン	80g
白菜（ざく切り）	2～3枚
生クリーム	200ml
バター	大さじ1
白ワイン	大さじ1
ニヨッキのゆで汁	80-100ml
コンソメ	小さじ1
塩・胡椒	適量
柚子果皮	適量



■コメント■

冬の白菜×柚子の組み合わせが大好きなので、ニヨッキのクリームソースにアレンジしました。仕上げに柚子の皮だけでなく、果汁をしぼっても少し加えてもおいしいです。柚子を入れることで、爽やかなクリームソースに仕上がります。今回ニヨッキの作り方は省略させていただています。ニヨッキは多めに作って冷凍しておくと便利です。

【ニヨッキ（10人分）】

じゃがいも（蒸して裏ごし後）：600 g

全卵：1個

強力粉：250 g

※強力粉の量はじゃがいもの水分量で調整してください。



1 白菜はざく切りにしておく。ニヨッキを茹ではじめる。

2 フライパンにバターを入れ、ホタテとサーモンを焼き軽く塩・胡椒する。焼き色がついたら白ワインを入れ加熱してアルコールをとぼし、ホタテとサーモンを一度取り出す。

3 同じフライパンで白菜を炒める。白菜の芯が透明になってきたら、ニヨッキの茹で汁とコンソメを加えて煮る。

4 生クリームを加えてとろみがつくように軽く煮詰め、茹でたニヨッキ、②のホタテとサーモンをフライパンに戻しひと煮たちさせる。

5 味をととのえ、皿に盛りつける。仕上げに柚子の皮をすりおろす。