

◎ 柚子香るホタテとサーモンのクリームニョッキ ◎

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）

| | |
|----------|----------|
| ニョッキ | 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 |
| ニョッキのゆで汁 | 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、ニョ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。今回ニョッキの作り方は省略させていただきます。ニョッキは多めに作って冷凍しておくくと便利です。

【ニョッキ（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。ニョ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ばし、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、ニョ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、茹でたニョッキ、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。