



# じゃがいもの揚げニョッキ トマトソース添え

## ◇ 材料

じゃがいも	200 g	ニンニク	1片
強力粉	80 g	アンチョビ	1枚
卵	10 g	EXバージンオイル	15 g
塩	適量	ミント	4枚
トマト	2個		

## ◇ 作り方

- ① じゃが芋を洗い皮付きのまま茹でる。
- ② 茹で上がったら皮を剥き包丁で切りボールに入れ、強力粉・卵・塩を入れて合わせる。
- ③ 熱いうちに棒状に伸ばし2cmくらいに切り、打ち粉をしてつかないようにする。
- ④ トマトを湯剥きして種を取り除き1cmくらいに切る。
- ⑤ 鍋にニンニクのみじん切り・EXバージンオイルを入れて火にかけてニンニクの香りが出たらアンチョビを入れてほぐす。
- ⑥ ④のトマトを入れてゆっくりと水分を飛ばしていき塩をして味を整える。
- ⑦ ③を180度の油で揚げる。
- ⑧ ⑥のソースの上に、⑦のニョッキをのせミントを飾って出来上がり！