

うべの美味しい食材×飲食・菓子店

うべ食 レシピ

Ube food recipes



粉末緑茶のニョッキ

うべの食材 × フロのレシピでつくる
家庭でできるおいしい料理

粉末緑茶のニョッキ

Ube food recipes

材料（3人前） / 所要時間 20分

・じゃがいも	200g	・粉末緑茶	大さじ1
・バター	10g	・卵Lサイズ	1個
・塩	小さじ1	・牛乳	適量
・小麦粉	120g		

作り方

- ① 皮付きのままじゃがいもを鍋に入れ、軽く浸かるくらいに水を入れる。強火で15分茹でる。
- ② 少し冷ましてからじゃがいもの皮をむきボールに入れ、粒や塊がなくなるまで潰す。バター10gを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ②に塩小さじ1、振った小麦粉120g、粉末緑茶15g、よく溶いた全卵を入れ、生地がまとまるまでこねる。
適宜、小麦粉を足すか牛乳を足し、丸めやすい硬さ（耳たぶくらい）に調節する。
- ④ 出来上がった生地を三等分にし、細長く伸ばし、丸めた時に空豆ほどの大きさになるくらいに切り分ける。
- ⑤ 切り分けた生地に小麦粉を適量振り、手で軽く丸め、フォークを使って押さえ模様をつける。
- ⑥ 沸騰したお湯に⑤を入れ、3分茹でたらニョッキの完成。お好みのパスタソース等と合わせてお召し上がりください。

提供

サンマルノ
宇部市常盤町2丁目1-9



特製トマトソースのレシピは動画で！

詳しく知りたい方はコチラ！

レシピ動画を youtube にて公開中▷



発行：宇部市