

懐石風じゃがいも団子のナッツあんかけ

最優秀賞



岩動 美智子



材料・分量(4人分)



- ・じゃがいも・・・3個
 - ・しいたけ・・・3枚
 - ・クリームチーズ・・・80g
 - ・栗の甘露煮・・・8粒
 - ・牛乳・・・50ml
 - ・ミックスナッツ(アーモンド、カシューナッツ、くるみ) 50g
 - ・飾り用みつ葉・・・4本
 - ・片栗粉・・・大さじ2
 - ・塩・こしょう・・・少々
 - ・衣用片栗粉・・・大さじ3
- A 合わせあん
- ・白だし・・・大さじ2 1/2
 - ・めんつゆ・・・大さじ2 1/2
 - ・水・・・440cc
 - ・みりん・・・大さじ1 1/2
 - ・砂糖・・・大さじ1 1/2
 - ・酒・・・大さじ1
 - ・水とき用片栗粉・・・大さじ1
 - ・水・・・大さじ1 1/2
 - ・サラダ油(揚げ油)・・・適量



作り方



- ① じゃがいもは皮付きのまま、1個ずつ濡らしたキッチンペーパーで包んでからラップで包み、レンジ600Wで9分加熱する。(大きめのじゃがいも3個の場合)
- ② ①の皮を剥き、マッシャーで潰し、牛乳を入れ混ぜたら片栗粉大さじ2、塩、こしょう少々加え混ぜる。
- ③ しいたけは薄切りにして、小鍋に150mlの水、めんつゆ小さじ1を入れ、しんなりするまで煮る。
- ④ 栗の甘露煮は4つ切り、クリームチーズは1.5角(cm)に切る。
- ⑤ ②のじゃがいもを4等分にして、③のしいたけ、④の栗とクリームチーズを包み丸い団子にする。
- ⑥ ⑤の団子に片栗粉をまぶして、170℃の油で表面が薄く色付くまで揚げる。
- ⑦ Aのあん調味料を小鍋に全部入れ、火にかけて沸騰したら水とき片栗粉でとろみをつける。
- ⑧ ⑥の団子を器に入れ、⑦のあんをかけ、刻んだナッツを振りかけ、みつ葉を飾って完成。

ポイント

甘い栗と、チーズ、じゃがいも団子に甘じょっぱいあんが合います。ナッツの香ばしい食感が引き立て、全部が合わさる事で絶妙な味わいでとても美味しいです。懐石料理とし提供出来る一品です。