

献立名（ 和っ！だしじゃがクヌーデル ）



＜材料・分量＞ （２０人分）

＜だし汁＞		＜あんかけ＞	
混合だし	１０ℓ	しょうゆ	37.5 g
⇒かつお節 300 g・昆布 300 g		みりん	100ml
＜生地＞		酒	100ml
じゃがいも	20 個	だし汁	1500ml
薄力粉	大 13.5(120グラム)	水溶き片栗粉	13.5 g (+水大さじ2)
片栗粉	大 28(250グラム)	にんじん	200 g
塩	小 1/2	れんこん	250 g
＜タネ＞		エリンギ	200 g
豚ひき肉	300 g	ほうれん草	250 g
酒	100 g	塩	適量
砂糖	40 g	＜トッピング＞	
味噌	200 g	小葱	適量
油	30 g	糸唐辛子	適量

＜作り方＞

1. 混合だしをとる。 （かつおぶし300 g・昆布300 g）
＜生地＞
2. じゃがいもを洗い、だし汁まるごと火を通す。（竹串が通るまで）
3. 皮をむき、一口大に切る
4. 粉ふきいもにする
5. ポテトマッシャーでなめらかになるまで潰す→薄力粉・片栗粉を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる （最後に、こし器とへらでこして、完全になめらかに仕上げる）
＜タネ＞
6. フライパンに油をひき、豚ひき肉を炒め、酒・砂糖・味噌の順に合わせる
7. 水分が飛ぶまで炒めたら、バットに移してあら熱をとる
＜クヌーデル＞
9. 5の生地を手を広げ、真ん中にタネを置き、包む
10. だし汁（残った分約800ml）で浮き上がってくるまでゆでる→玉じゃくしで引き上げる
＜あんかけ＞
10. ねじ梅と花れんこんをつくる→だし汁・塩でゆでる
11. フライパンにだし汁（600ml）を入れ、沸騰したらエリンギを加える
12. しょうゆ・みりん・酒を合わせて、10に加える
13. 沸騰したら、水溶き片栗粉をまわし入れ、とろみをつける→あんかけ完成！
14. ほうれん草をゆでてあく抜きしておく→水分を絞り3cm幅に切る
＜盛りつけ＞
15. クヌーデル→エリンギ→ねじ梅・花れんこん→あんかけ→ほうれん草（添える）→小葱・糸唐辛子の順で盛りつけて、完成！！

＜作品のアピールポイント＞

＜試作の振り返り・シェフからのアドバイス＞