

# ニョッキのクリームソース



## ■ 説明

おおいたラグビーワールドカップ給食レシピ（令和2年度）より

## ■ 材料と分量

<1人分>

- ・ニョッキ……………50g
- ・玉ねぎ……………20g
- ・しめじ……………10g
- ・ベーコン……………8g
- ・にんにく……………0.3g
- ・油……………0.5g
- ・白ワイン……………2g
- ・水……………10g
- ・コンソメ……………1g
- ・チーズ……………2g

《ホワイトソース》

- 小麦粉……………3g
- バター……………1.5g
- 牛乳……………30g

## ■ 手順

### 1. 下準備

- ・小麦粉とバター、牛乳でホワイトソースをつくる。
- ・にんにくはすりおろし、玉ねぎは薄切りにする。
- ・しめじは短く切る。ベーコンは1cmの細切りにする。

### 2. 調理

- ①油を熱し、にんにく、ベーコンを炒め、白ワインを加える。玉ねぎを入れてしんなりしたら、しめじと水を入れる。
- ②コンソメを入れてまぜ、ホワイトソースを入れる。
- ③ゆでたニョッキとチーズを加え味をみる。  
※ニョッキを入れたら汁気がなくなるので注意！