

## ブトエビとニョッキのサラダ

材料	分量（4人分）	作り方
ブトエビ	100 g	<p>① ブトエビを茹で、殻を取る。</p> <p>② ジャがいもは皮をむいて、1.5cm～2cmに切り、鍋で竹串がすっとさせるまで茹でる。</p> <p>③ ボウルに②を入れて塩を入れる。マッシャーかフォークでよく潰し、卵黄を加えて混ぜる。</p> <p>④ ③に薄力粉と強力粉をふるいにかけて入れ、ゴムベラで切るように混ぜてまとめる。</p> <p>⑤ バットに打ち粉をし、④を置いて直系2cmの円筒を作り、1cmに切ってフォークでニョッキの型にする。</p> <p>⑥ 湯を沸かし、沸騰したらニョッキを入れ、浮かんだらさらに1～2分加熱する。 杓子ですくい氷水に入れて冷まし、ザルにあげる。</p> <p>⑦ 枝豆は茹でて薄皮を取り、人参は薄切りにして茹でる。</p> <p>⑧ ボウルにエビ、ニョッキ、枝豆、人参を入れて、マヨネーズで混ぜ、レタスの上にのせる。</p>
じゃがいも	240 g	
塩	一つまみ	
卵黄	1個	
薄力粉	50 g	
強力粉	30 g	
枝豆	20 g	
人参	10 g	
マヨネーズ	大3	
レタス	4枚40 g	