

# カボチャのニョッキ アーモンドミルクソース (Pumpkin gnocchi almond milk sauce)

## レシピの紹介

米粉の一部をアルファ化米粉にすることでモチモチのニョッキが出来上がりです。アーモンドミルクと野菜ブイヨンを使い、動物性の食材を使用しないのがポイント。

## ○所要時間(50分)

## ○材料(4人分)

アルファ化米粉	30g
ベータ米粉	40g
かぼちゃペースト	360g(1/2個)
塩	5g
アーモンドミルク	400g
オリーブオイル	大さじ1
玉ねぎ	1/2個
しめじ	1株
野菜ブイヨン	5g
白コショウ	少々
パセリ	少々
ブラックペッパー	少々
ピンクペッパー	少々

## ○作り方

1. かぼちゃは加熱して皮を取り、裏ごししてペースト状にしておく。
2. ペーストが熱いうちに米粉と合わせたアルファ化米粉を加えてひとまとめにする。
3. 棒状に伸ばして1cmの厚さに切り、フォークで線を入れる。
4. 玉ねぎ・しめじをきざんで、オリーブオイルを熱したフライパンで炒める。
5. フライパンにアーモンドミルク・野菜ブイヨン・塩・白コショウを加える。
6. 鍋に湯を沸かして、分量外の塩を入れ、3を茹でる。
7. 6を皿に取り、5のソースをかける。パセリとブラックペッパー・ピンクペッパーをふる。

