

おいしい・簡単・オシャレな料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ25

～ジャガイモをごちそうに～

ワイワイポテトケーキ



作り方

1 下準備

ジャガイモは皮ごと洗って、30分（ジャガイモの種類や大きさによるので、菜箸や竹串を刺してみてもスッと通るまで）蒸す。



取り出してフキンなどに包んで熱いうちに皮をむき、マッシャーやすりこ木でよくつぶす。
軽く塩・こしょうをする。



グリーンピースは熱湯でサッと湯がく。

Point! シワができないようにするために短時間で。



<トマトのソースの下準備>

にんにく、たまねぎ、セロリ、ピーマンはみじん切りにする。

にんじんはすりおろす。

Point! にんじんはすりおろした方が風味が良くなる。

2 肉とトマトのソースを作る

フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけて、焦がさないように炒める。

香りがたってきたら、たまねぎ、セロリを加えて炒め、オイルが絡まって艶やかになったら挽肉を加え、色が変わるまでよく炒める。

材料（8人分）

ジャガイモ・・・500g
グリーンピース・・・冷凍1袋
ピザ用チーズ・・・400g

<トマトのソースの材料>

牛挽肉（または合挽き肉）・・・400g
にんにく・・・2かけ
たまねぎ・・・1/2個
セロリ（大）・・・1本
にんじん・・・1/2本
ピーマン・・・1個
ベイリーフ・・・1～2枚
白ワイン・・・100cc
牛乳・・・100cc
トマトの水煮缶・・・1缶（400cc）
オレガノ・・・小さじ1/2
ナツメグ・・・小さじ1/2
塩・・・小さじ1.5
こしょう・・・少々
オリーブオイル・・・大さじ3



ピーマンを加え、にんじん、白ワイン、オレガノ、ナツメグ、トマトの水煮、牛乳、塩を加え、中火で煮る。

ポコポコと沸騰し始めたらこしょう少々を加え、中火のまま煮詰めて水分を十分に飛ばす。



3 オープンで焼く

耐熱容器に、2で作ったトマトのソース、グリーンピース、ジャガイモの順に重ね、一番上にチーズをたっぷり乗せて、220度に予熱したオーブンで10分間、チーズに美味しい焼き色がつくまで焼く。



お皿に取り分けてバジルの葉などを添えていただきます。

ジャガイモ入りグリーンポタージュ



材料(4人分)

- ほうれん草・・・200g
(またはブロッコリーなどグリーン野菜)
- たまねぎ・・・1個
- ジャガイモ・・・2個
- 水・・・750cc
- チキンブイヨンの素・・・3~5個
(ほうれん草の時は3個)
- こしょう・・・少々
- 生クリーム・・・200cc
- 塩・・・少々
- バター・・・20g
- サラダオイル・・・大さじ1
- ピンクペッパー・・・適量



作り方

- 1 ジャガイモは皮をむいて1cmぐらいにスライスして水にさらしておく。
たまねぎはスライスしておく。



- 2 鍋を火にかけ、バターとサラダオイルを入れる。
バターが溶けたらたまねぎを透き通るぐらいまで炒め、水気を切ったジャガイモを加えて炒める。

- 3 ジャガイモにオイルが絡まったら水とチキンブイヨンの素を加え、
ジャガイモが柔らかくなるまで、約10~15分間煮る。

Point! チキンブイヨンの素は手で砕いて
から使うほうが溶けやすい。



- 4 ほうれん草(または緑の野菜)をやわらかくゆがいて冷水に取り、絞ってザク切りにしておく。



- 5 ジャガイモが柔らかくなったら、火を止め粗熱を取る。
粗熱が取れたらスープとともに適量ずつミキサーにかけてポウルなどに移す。

Point! 一度にたくさんミキサーにかけると
ミキサーからあふれてしまうので、
少しずつ調整しながらかける。



- 6 ほうれん草もスープと一緒にミキサーにかけ、全てをミキサーにかけたら再び鍋に戻す。



- 7 鍋を火にかけ生クリームを加える。 **沸騰させないように注意!**
味を見て、塩・こしょうで味を整える。

- 8 スープが温まったら火を止め、皿につぎ分けてから
ピンクペッパーを飾る。

