

新じゃが芋と河内晩柑(愛南ゴールド)のクリームチーズソースまぶし

1人分 283Kcal



【材料 (4人分)】

新じゃが芋	300g
油	大2
塩	少々
(冷) あさり	50g
酒	大1
愛南ゴールド	(中) 2コ
プチトマト	12粒
クリームチーズ	100g
玉ねぎ(みじん)	大3
すりごま	大2
酢	大2
砂糖	小2
塩	少々
白ワイン	大1
木の芽	少々

【作り方】

- ①新じゃが芋はよく洗い、皮ごとくし形に切り熱湯でさつとゆがきザルに取る。
- ②フライパンに油を入れ、①を回しながらじゃが芋に火を通す。火が通れば全体に少し塩をふる。
- ③あさは少しの酒をふり、さつと火を通す。愛南ゴールドは皮をむく。
- ④クリームチーズをボウルに入れ少し混ぜて、その中に玉ねぎみじん、すりごま、酢、砂糖、塩、白ワインを入れて混ぜる。
- ⑤④の半量と②、③、プチトマトをさつと混ぜ器に盛り、残りのソースをかけて木の芽を添える。

* 愛南ゴールドの旬は3月～5月に収穫し、8月まで楽しめる。