

ジャガイモ

2017/06/09

せっかくなので、いろいろな品種のジャガイモを集めてみました。
同じジャガイモに分類されていても、味や見た目が異なります。
特に、いろいろな色があるので、それを活かしたポテトサラダやグラタンを作ります。

ジャガイモとタマネギのポターージュ

本格的なポターージュの味わいを簡単に。
バターを使えば、コンソメなどの出汁を使わなくてもおいしい。

材料（6人分）

ジャガイモ： 3個
タマネギ： 1個
バター： 15g
牛乳： 500mL
塩： 小さじ1
コショウ： 少々

1. ジャガイモは皮をむいて、2cm幅の輪切りにする
(火が通りやすくするため)
2. タマネギは、半分に切って、繊維を切るように5mm幅に切る
3. 鍋にバターとタマネギを入れて、中火で炒める
4. タマネギが透明になったら、500mLの水とジャガイモを入れる
5. 水が沸騰したら中火の弱火にして7分煮る
6. ジャガイモが柔らかくなっていることを確認して、いったん火から下ろし、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる
7. 塩とコショウでやや濃いめに味を調べ、食べる直前に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める

ポテトサラダ

マヨネーズではなく、ヨーグルトを使って、さっぱりした味で。
いろいろな色のジャガイモを使うと、カラフルなポテトサラダに。

材料（6人分）

プレーンヨーグルト： 大さじ6
塩： 小さじ1/2
ロースハム： 1枚
ジャガイモ： 6個
ニンジン： 1/2本
キュウリ： 1本
パセリ： 少々

1. ジャガイモは皮をむいて、1cmのさいの目に切る
2. ニンジンは薄いちょう切りにする
(彩りなので、代わりにパプリカのピクルスなどを使っても良い)
3. キュウリは5mmのさいの目に切り、塩少々をふって混ぜておく
4. ロースハムは1cmの正方形に切る
5. 1Lの水を沸騰させ、その中にジャガイモとニンジンを入れて7分煮る
(ふきこぼれないように注意して)
6. ジャガイモが柔らかくなっていることを確認して、火から下ろし、湯を切る
7. ボウルにロースハムを入れ、ゆでたジャガイモとニンジンを入れて混ぜる
8. キュウリの水を切って、ヨーグルトと一緒にボウルに加えよく混ぜる
9. 仕上げにパセリを飾る

ポテトグラタン

ジャガイモとチーズは相性が抜群、さらに、それをニンニクの香りが支えます。

材料（6人分）

ジャガイモ： 6個
塩： 小さじ1/2
コショウ： 少々
バター： 15g
生クリーム： 100mL
牛乳： 100mL
ナチュラルチーズ： 適量

1. ジャガイモは皮をむいて、1cmの輪切りにする
2. 少なめの湯で、ジャガイモをゆで、粉ふきいもにして、塩、コショウをする
3. ニンニクを薄切りにして、バターで色づくまで炒める
4. ジャガイモとニンニクを、生クリーム・牛乳で和えて、耐熱容器に入れる
5. ナチュラルチーズをのせて、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く