

家庭でドイツ料理を作しましょう

第4回 コンビーフ入りポテトケーキ リンゴの揚げ菓子

料理研究家 日下部管子さん

Fr. Sugako Kusakabe

【コンビーフ入りポテトケーキ】

*材料（6人分）

ジャガイモ（男爵）	大4個
玉ねぎ	1個
コンビーフ	1缶（150g）
塩・コショウ	少々
バター	20g
サラダ油	適量



〈A ソース〉

生クリーム	100cc
塩・コショウ	少々
粒マスタード	大さじ1
カイエンヌペッパー	少々

*作り方

- 1 ジャガイモは皮付きのまま水から約30分ほど茹でます。
- 2 フライパンにサラダ油をひき、あらみじん切りにした玉ねぎを入れてきつね色になるまで炒め、コンビーフを加えて混ぜ合わせ、塩・コショウで味を調えます。
- 3 茹であがったジャガイモの皮をむき、小さな塊が残る程度につぶした後、2と混ぜ合わせます。
- 4 全体を大きな一塊のケーキ形に整え、バターを溶かしたフライパンで両面を香ばしく焼き色を付け、大皿に盛ります。
- 5 Aのソースを混ぜ合わせ、ポテトケーキの上からかけて、上にカイエンヌペッパーを振ります。

【リンゴの揚げ菓子】

*材料（10個分）

リンゴ 2個
小麦粉 適量

〈A 揚げ衣〉

小麦粉 125g
グラニュー糖 80g
卵 2個
牛乳 125ml
レモン汁 1個分
塩 ひとつまみ

揚げ油 適量
シナモンシュガー 適量



*作り方

- 1 リンゴは皮をむき、芯を取った後1cm厚さのわぎりにしておきます。
- 2 Aの揚げ衣を混ぜ合わせ、15分ほど生地を寝かせます。
- 3 1のリンゴに小麦粉を軽く振り、2の衣をつけて、きつね色になるまで揚げます。
- 4 器に盛ってシナモンシュガーを振ります。