

学校給食レシピ紹介



ケーニヒスベルガークロプセ



材 料 1人分

ドイツの代表的な郷土料理
ケーニヒスベルク地方の肉団子料理です

サラダ油	1 g	チキンスープ（粉末）	0.5 g
バター	0.7 g	食塩	0.2 g
たまねぎ（スライス）	30 g	こしょう	少々
にんじん（いちょう）	10 g	レモン果汁	1 g
じゃがいも（2センチ角）	35 g		
水	35 g		
肉団子（15g程度）	60 g		
牛乳	60 g	牛乳でといておく。	
ベシャメルソース（粉末）	10 g		

つくりかた

1. 鍋に油とバターを熱し、たまねぎ・にんじん・じゃがいもの順に炒めます。
2. 分量の水を入れて煮ます。
3. 肉団子を入れ、さらに煮込みます。
4. 牛乳で溶いたベシャメルソースとチキンスープを加えとろみがつくまで煮ます。
5. 塩、こしょうで味をととのえ、レモン果汁を加えてひと煮たちさせます。

Point

- 大量調理の量です。家庭では調味料や量の調整をしてください。
- 今年度は大阪万博開催にちなんで、世界の料理を実施しています。
- 毎月レシピをご紹介しますので、是非お家でも作ってみてください。