

マッシュポテト
Kartoffelbrei
(カルトッフェルブライ)

材料：

- | | |
|--------|--------------------|
| ・じゃがいも | ・ ・ ・ 2 個 |
| ・牛乳 | ・ ・ ・ 50m l |
| ・バター | ・ ・ ・ 少々 (5 g ぐらい) |
| ・塩 | ・ ・ ・ 少々 |
| ・ナツメグ | ・ ・ ・ 少々 |

必要な道具：

- ・ 鍋
- ・ マッシャー または フォーク
- ・ 木べら



作り方：

- ① ジャが芋の皮を剥き、半分または4等分に切る。水と一緒に鍋に入れ、沸騰させる。沸騰したら塩を加え、じゃが芋が柔らかくなるまで蓋をしたまま中火でゆでる。
- ② ジャが芋に火が通ったらお湯を捨て、鍋の中でじゃが芋をマッシャーまたはフォークで潰す。じゃが芋の食感が多少残っても大丈夫。
- ③ 熱いうちにバターを入れ、混ぜる。固さを見ながら牛乳を少しずつ加え、好みの固さになるまで混ぜ続ける。
※冷めてしまった場合、弱火にかけながら混ぜるようにする。
- ④ 最後にナツメグと塩で味を調える。

男爵芋などの崩れやすい、でん粉の量が多い品種のじゃが芋を使いましょう。

加熱しても崩れにくいことが特徴のメークインや新じゃが芋はマッシュポテトに不向きです。

★豆知識★

家庭料理の場合細かく区別しませんが、実は、ドイツには様々な種類のマッシュポテトがあります。

- ・ Kartoffelstampf: 荒くマッシュした、牛乳を加えないマッシュポテト（粒を残す）
- ・ Kartoffelbrei/Kartoffelpüree: 牛乳の量が多いので、ピューレした後再び一瞬だけ沸騰させるレシピが多い（クリーミーな食感）
- ・ Kartoffelmus: ジャが芋とバターを1：1で混ぜたピューレ（超濃厚！）
などなど