

# Pan-fried potato gnocchi with ham and melted European cheeses

## ハムとヨーロピアンチーズの とろける焼きニョッキ

Serves: **4 px**  
人数分: **4 人分**

Preparation time: **10 - 15 minutes**  
準備時間: **10 - 15 分**

Cooking time: **20 hour**  
調理時間: **20 時間**



by Chef Anthony Stettler  
アントニー・ステットレー 氏

### INGREDIENT / 材料

|                   |                              |           |  |                  |  |
|-------------------|------------------------------|-----------|--|------------------|--|
| as needed /<br>適量 | Paška sol                    | 塩         |  | Croatia / クロアチア  |  |
| 800g              | Potatoe gnocchi              | ニョッキ      |  | Italy / イタリア     |  |
| as needed /<br>適量 | Xaviá Κρήτης / Chania Kritis | オリーブオイル   |  | Greece / ギリシャ    |  |
| 40g               | Butter                       | バター       |  | Denmark / デンマーク  |  |
| 120g              | Beaufort                     | ボーフォールチーズ |  | France / フランス    |  |
| 120g              | Cheese                       | チーズ       |  | Austria / オーストリア |  |
| 180g              | Ham                          | ハム        |  | Spain / スペイン     |  |

### PREPARATION / 調理方法

|    |  |  |
|----|--|--|
| 01 | Heat olive oil and half of the butter in a large skillet over medium-high heat. Add the gnocchi in a single layer and cook undisturbed for 4-5 minutes until golden and crisp. Turn and cook for another 3-4 minutes until evenly browned. | 大きめのフライパンを中強火にかけ、オリーブオイルとバターの半量を熱する。ニョッキを重ねないように一層に並べ、触らずに4~5分焼いて表面をこんがりカリッとさせる。裏返してさらに3~4分、全体が均一にきつね色になるまで焼く。 |
| 02 | Lower the heat slightly. Add the shallot and cook for 1 minute. Stir in the smoked ham and cook for 2 minutes until lightly crisp.   | 火を少し弱め、エシャロットを加えて約1分炒める。スモークハムを加え、軽くカリッとさせるまで約2分炒める。   |
| 03 | Add the remaining butter. Sprinkle over the rahmkase and Beaufort. Cover and cook for 2-3 minutes until the cheeses are fully melted.  | 残りのバターを加える。ラームケーゼとボーフォールチーズを全体にふりかける。ふたをして2~3分加熱し、チーズが完全に溶けるまで火を通す。  |
| 04 | Season with black pepper and finish with chopped parsley if desired. Serve immediately.  | 黒こしょうで味を調え、好みで刻んだパセリを散らして仕上げる。すぐに盛り付けて提供する。  |

### EU QUALITY SCHEMES / 品質認証制度



**PDO**  
Protected Designation of Origin  
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

原産地呼称保護 (PDO)  
この制度に該当する各カテゴリーの製品は、産地と明確に紐付けられています。生産、加工、調理のすべてが特定の地域内で行われています。



**PGI**  
Protected Geographical Indication  
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

地理的表示保護 (PGI)  
このラベルは、地域と製品名の特定の関係を認定するもので、少なくとも生産段階のうち1つが当該地域で行われています。



#### The EU Organic label

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%.

#### EUオーガニック認証ラベル

オーガニックロゴは、公認の(政府の)管理局や団体がオーガニックと認定した商品にのみ適用されます。オーガニックラベルは、少なくとも商品の95%が有機原料で、残りの5%も、より厳しい条件を遵守したものであることを示しています。ロゴの横には、管理局が付与したコードと、製品の原材料の生産地が記載されます。



EUROPEAN UNION

