

## ざいりょう つく かた パパ ア ラ ワンカイナ(Papa a la Huancaína)の材料と作り方

りょうりめい しゅと ひがし まち なまえ ゆらい  
料理名の「ワンカイナ」は、ペルーの首都リマの 東にある街の名前「ワンカヨ」に由来します。

### ざいりょう りぶん 【材料】(2人分)

ジャガイモ	3個
とうがらし	1本 (黄色のとうがらし Aji Amarillo アヒ・アマリーニヨ)
玉ねぎ	1/4 個
にんにく	1かけの 1/2
クラッカー	4枚
プロセスチーズ	1個
牛乳	適宜(すこし)
塩	適宜(すこし)
サラダ油	適宜(すこし)
一つけあわせー	
卵(ゆで卵)	1個
オリーブ	数個(4個くらい)
レタス	数枚(6枚くらい)



<https://cucina.fidelityhouse.eu/secondi-piatti/papa-alla-huancaina-piatto-tipico-peruviano-26717.html>

### 【作り方】

- ジャガイモと、つけあわせの卵は、ゆでておきます。
- クリームソースを作ります。(※辛さは、とうがらしの量で調節します)
- ① とうがらしを種を取って小さく切る。玉ねぎも小さく切る。にんにくを半分<sup>はんぶん</sup>に切る。
- ② ①をサラダ油に入れて炒めます。
- ③ ミキサーに、ゆでたジャガイモ(少し)、クラッカー、チーズ、塩少々(すこし)と、②を入れます。  
牛乳を入れながらミキサーでクリーム状にします。

ゆでたジャガイモを適当な大きさに切って、②のクリームソースをかけ、切ったゆで卵、オリーブ、レタスを添えて、できあがりです。