

栗カボチャ
「ブラックのジョー®」の
コロケ

カボチャのレシピ



子供にも人気！
メインのおかずやお弁当に

材料 (4人分)

カボチャ	
「ブラックのジョー®」	クルミ…大さじ2杯分
……………1/4	クリームチーズ…適量
バター……………10g	揚げ油……………適量
砂糖……………大さじ1	
塩・こしょう……………適量	〈衣〉
(あれば生クリーム	小麦粉、卵、パン粉
……………大さじ1)	……………適量

下ごしらえ

カボチャのタネを取り、少し皮を残した状態でレンジで加熱して柔らかくする。
くるみは、大きければ少し砕いておく。

作り方

- ① ボウルにカボチャとバター、砂糖、塩こしょうを入れて軽くつぶす。クルミを入れて軽く混ぜる。
- ② 1を適当な量(4～6等分)に分けて、真ん中にクリームチーズを入れたら包むようにして丸める。
- ③ 衣を付けて、170℃の油できつね色になるまで揚げる。