

「雪化粧」の  
カレーマヨネーズグラタン

カボチャのレンピ



クリーミーでコクのある  
かんたんグラタン!

材料(2人分)

カボチャ「雪化粧」 ……250g	A	マヨネーズ…大さじ2.5
粉チーズ…大さじ1.5		カレー粉…小さじ1.5
バター…小さじ1		牛乳……………120cc
		しょうゆ…小さじ1/2
		粉チーズ…大さじ1
		塩……………小さじ1/5
		黒こしょう……………少々

作り方

- ① カボチャは種とわたを取り、一口大に切って耐熱ボウルに入れ、ラップをして電子レンジで軟らかくする(500W 6分、600W 5分程度)。
- ② 【A】の調味料をボウルに合わせておく。
- ③ カボチャをフォークで粗くつぶして、熱いうちに(2)を注ぎ混ぜる。
- ④ 耐熱皿にサラダ油(分量外)を薄く塗り、(3)を入れる。
- ⑤ 上から粉チーズをかけ、バターをちぎって散らす。
- ⑥ オーブンかオーブントースターで、200度で6～8分焼く。

ポイント

ホクホクして甘みの強い「雪化粧」は、皮が硬めなので、電子レンジで加熱し、柔らかくしてから皮ごとつぶすと簡単。サラダやスープも、あっという間にできます。