



Recipe09

カリカリベーコンがアクセント
ベーコンかぼちゃ
サラダ

材料 (2人分)

かぼちゃ 正味300g
(皮、わた、種を取った状態)
ベーコン 2枚

A: マヨネーズ 大さじ1.5
牛乳 大さじ1/2
塩こしょう 少々
パセリ (みじん切り) 適量

作り方

- 1 ベーコンは1cm幅に切り、油をひかず【火力5】で熱したフライパンでカリカリになるまで焼く。
- 2 かぼちゃは3cm大に切り、耐熱ボウルに入れてふんわりラップをかけ、600Wのレンジで5分加熱する。熱いうちにざっくりつぶし、粗熱がとれたらAを加えて混ぜる。
- 3 器に盛り、1をのせ、パセリをふる。