

材料(4人分)

坊ちゃんかぼちゃ…1個(400g) 牛乳…50ml サラダ油…大さじ1/2 ホワイトソース…75g 塩こしょう…適量 ベーコン…50g 玉ねぎ…1/4個 シュレッドチーズ…30g

作り方

- ●坊ちゃんかぼちゃはラップをして、レンジで柔らか くなるまで加熱する(600wのレンジで約2~4分)。
- 2①の中身をくりぬき、種を捨て実を中にもどす。
- 3フライパンに油をひき、粗めのみじん切りにした ベーコン、玉ねぎを炒め、牛乳、ホワイトソースを 入れひと煮立ちさせる。
- 42の中に3を入れ、シュレッドチーズをのせ、180 度に余熱したオーブンでチーズが溶けるまで焼く。



材料(12個分)

冷凍パイシート…4枚 かぼちゃ(皮、種を取り除いたもの)…300g

スイートパンプキンパイ

- 生クリーム…大さじ1 塩…ひとつまみ 砂糖…小さじ2 シナモンパウダー…適量

パンプキンミートパイ

「合いびきミンチ…70g ウスターソース…大さじ1 カレー粉…小さじ1/2 B 玉ねぎ…1/4 しサラダ油…小さじ1 塩こしょう…適量

卵黄…1個分

作り方

●かぼちゃは600wのレンジで約5分加熱し、マッ シャーでつぶす。

スイートパンプキンパイ

つぶしたかぼちゃの半量にAの材料を混ぜ合わせる。 パンプキンミートパイ

フライパンにサラダ油を熱し、合いびきミンチとみ じん切りにした玉ねぎを炒める。もう半量のかぼ ちゃにBの残りの材料全部を混ぜ合わせ、塩こ しょうで味をととのえる。

- 2パイシートを1枚6等分にカットし、めん棒でかるく のばす。
- 3①のフィリングをのせ、もう1枚のパイシートをの せ、フォーク等でふちをおさえとめる(穴をあけて ジャックオーランタンにしても)。
- 4表面に溶き卵を塗り、200度に余熱したオーブン で約20分焼く。





材料(25cmのパウンドケーキ型 8人分)

かぼちゃ(皮、種を取りのぞいたもの) ···300g

牛乳…400ml 卵…4個

きび砂糖…100g

作り方

- ●パウンドケーキ型の内側に薄く油(分 量外)を塗っておく。オーブンは150度 に余熱しておく。
- ②湯50ml、きび砂糖の半量(50g)を鍋 に入れ火にかけ、飴色になって泡がふ つふつしてきたら火を止め、①に流し いれる。
- ③かぼちゃは蒸し、温めた牛乳、残りの きび砂糖を入れミキサー等でペース ト状にし、卵を加えよく混ぜる。
- 42に③を注ぎ、お湯をはった天板にの せ、オーブンで50~60分蒸し焼きに する。



きび砂糖 750g 本体価格 328円 税込価格 354円





材料(4人分)

かぼちゃ(種を取り除いたもの)…400g プロセスチーズ…60g ミックスナッツ…60g マヨネーズ…大さじ4 塩こしょう…適量

作り方

- ●かぼちゃは皮ごと適当な大きさにそ ろえカットし、耐熱容器に入れ、ふん わりラップをし、600wの電子レンジ で約6~8分加熱する。
- 2プロセスチーズは5mm程度の角切り にし、ナッツは粗くくだく。
- **3**①をつぶし、②、マヨネーズを入れ混 ぜ合わせ、塩こしょうで味をととのえ



税込価格 442円

DEKO.2022.10 **08**