

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ハロウィンにピッタリの
激うまかぼちゃレシピ!!

まんまるパンプキンサラダ

材料 (2~3人分)

かぼちゃ	300g	塩	少々
ベーコン	1~2枚	こしょう	少々
生クリーム	大さじ2	かぼちゃ種	適量
コンソメ	小さじ1/4		

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 かぼちゃは種と皮を取り除き、一口大に切る。
- 2 ①を耐熱容器に並べてラップをして、600Wの電子レンジで8~10分加熱して、柔らかくなったらマッシャーやフォークで潰す。
- 3 ベーコンは粗みじん切りにし、熱したフライパンでカリカリになるように炒める。
- 4 ②に生クリーム、コンソメを加えて、滑らかになるまで混ぜる。
- 5 ④に③を加えて、塩、こしょうで調味し、かぼちゃ型に成型し、かぼちゃの種を飾る。



〈レシピ使用商品〉
クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンスライス