

QUEEN'S RECIPE from Instagram



かぼちゃのクリーミーな甘さ×生ハムの塩味が相性抜群のおしゃれおつまみです！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ジャンボンセック

かぼちゃの生ハム包み

材料 (2人分)

かぼちゃ	250g(正味)	オリーブオイル	適量
生ハム	1パック(9枚)	ブラックペッパー	適量
クリームチーズ	50g	パセリ	適量
粒マスタード	大さじ1		
マヨネーズ	大さじ1		
A 塩	少々		
こしょう	少々		

作り方 (調理時間:約10分) ※粗熱を取る時間は除く

- 1 かぼちゃは種を取り除き、一口大にカットし、耐熱容器に入れてふんわりラップをし、600Wで5分加熱し、竹串がすっと通るくらいまで柔らかくする。
- 2 ①をスプーンなどで潰し、粗熱をとる。
- 3 ②にクリームチーズとAを入れてクリームチーズがなじむ程度にさっくりと混ぜ合わせる。9等分に丸めて1個ずつ生ハムで包む。
- 4 器に盛り付け、オリーブオイルを回しかけ、ブラックペッパーとみじん切りにしたパセリを散らす。