



坊ちゃんカボチャのグラタン



材料: 坊ちゃんカボチャ1個分 (6人分)

坊ちゃんカボチャ 1個 (約640g)

うち、カボチャペースト 約50g

ベーコンブロック 30g

タマネギ 1/4個 (約70g)

エリンギ 15g

小麦粉 2g ※フルイにかける

生クリーム 100cc

牛乳 50cc

マカロニ (ミニサイズ) 20g

ピザ用チーズ 10g

バター 5g

コンソメ 2g (キューブ 約1/2個)

パン粉、塩、コショウ、パセリ 少々



1. カボチャを丸ごとラップに包み、600Wのレンジで約4分30秒加熱し、上下ひっくり返したら、さらに約1分加熱する。※大きさに合わせて時間を調節してください。



2. スプーンで中身をくり抜いて器をつくる。
3. 中身はワタと種を除き、こしてペースト状にする。



4. マカロニは商品表示の茹で方どおりに茹でる。



5. ベーコンは長さ約3cm、幅約5mmにカットする。
6. タマネギは幅約5mm、エリンギは幅約3mmに切る。



7. 鍋を弱火にかけてバターを溶かしたら、コンソメを入れ、5、6を炒めながら塩、コショウで味を調える。



8. 7に小麦粉と生クリームを交互に少しずつ混ぜながら加え、さらに牛乳、カボチャペースト、マカロニを加えてよく混ぜる。



9. カボチャの器に8を流し込む。



10. 9にチーズをのせて、その上にパン粉をかける。
11. オーブントースターでチーズがとけて焦げ目がつくまで焼き、パセリをかける。