



# 坊ちゃんカボチャのサラダ



## 材料: 6人分

坊ちゃんカボチャ 1/3個 (正味約100g)  
ベビーリーフ 50g  
ミディトマト 2個  
卵 2個  
ベーコンブロック 40g  
オリーブ油 適量  
クルトン 16g  
粉チーズ 適量  
シーザードレッシング



1. カボチャを半分に切ったら、中の種とワタをとって、幅約1cmにカットする。



2. フライパンを弱火にかけて、オリーブ油をひいて、カボチャを両面焦げ目がつくまで焼く。  
※フライパンに蓋をしながら蒸し焼きにする。



3. ベビーリーフは水洗いし、水気を切っておく。



4. トマトは1/4にカットして、ヘタの部分を取り除く。



5. 卵は約15分茹でて、冷水につけて粗熱をとり、殻をむいたら1/4にカットする。



6. ベーコンは長さ約3cm、幅約5mmにカットして、フライパンを弱火にかけ、オリーブ油をひいて焼く。  
7. お皿に2~6を盛りつけ、クルトンをのせ、粉チーズをふり、ドレッシングをかける。