

栗かぼちゃのケーキサレ



調理時間 40分

材料 (4人分)

パンケーキミックス 150g

「クノール®カップスープ」栗かぼちゃのポタージュ 2袋

粉チーズ 小さじ1

かぼちゃ 角切り100g

ベーコンのみじん切り 35g

塩 少々

こしょう 少々

水 180ml

(トッピング)

かぼちゃ薄切り 4枚(約60g)

「ピュアセレクト®マヨネーズ」 適量

ピザ用チーズ 50g

作り方

- 1 【準備】ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
- 2 ボウルにパンケーキミックス、「クノール®カップスープ」、粉チーズ、塩、こしょうを入れ、泡立て器で全体を混ぜ合わせる。水を加えてさらにムラなく混ぜる。
- 3 角切りかぼちゃ、みじん切りベーコンを加えて混ぜる。ココットダッチオーブンに生地を入れて表面を平らにする。
- 4 (3)に「ピュアセレクト®マヨネーズ」、ピザ用チーズ、薄切りかぼちゃでトッピングをし、蓋をしてグリルに入れる。「ココットダッチオーブン・ケーキ/パンモード/強」を選択し、「タイマー設定20分」にセットし加熱する。消火後そのまま10分余熱を通す。
- 5 オーブンシートごと取り出して網にのせ、粗熱が取れたら食べやすい大きさに切り分ける。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ 軽食にも、ワインのお供にもおすすめ！

監修 AJINOMOTO CO.