

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.