栗かぼちゃのケークサレ

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.