

## カボチャとクリームチーズのサラダ

合計加熱調理時間 約17分

[1人分：245kcal／食塩相当量：0.4g]

濃厚でまろやかなカボチャのサラダはレーズンとアーモンドの食感がアクセント。バケットやクラッカーにもよく合います。



## 材料 (20人分)

カボチャ (皮付きのまま2cm角に切る)	2000g
<材料a>	
クリームチーズ	330g
マヨネーズ	130g
塩	3g
レーズン	200g
アーモンドスライス	70g
フリルレタス	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

20人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	10分	100℃
2	コンビ	0%	7分	160℃

## 作り方

- 65mmの穴あきホテルパン2枚にカボチャをのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、ボールに1、<材料a>を入れる。温かいうちにつぶしながら混ぜ、レーズンを加え混ぜ合わせる。
- 20mmのホテルパン1枚に、スライスアーモンドを入れ【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。2を器に盛り、フリルレタスを添え、3をのせる。



**調理ポイント** ◆カボチャの厚みや種類によって、加熱時間を調節すること。