

パン屋さんに教えたい子供が喜ぶカボチャトースト！！



山本 麻美

🕒 材料・分量(4人分) 🍴

- ・ かぼちゃ・・・・・・・・600g
- ・ 卵 (Lサイズ)・・・・3個
- ・ きび糖・・・・・・・・20g
- ・ レーズン・・・・・・・・90g
- ・ **牛乳**・・・・・・・・100ml～130ml
- ・ **ベビーチーズ**・・・・2個(30g)
- ・ コンソメ・・・・・・・・4g
- ・ **バター**・・・・・・・・20g
- ・ **ピザ用チーズ**・・・・80g
- ・ マヨネーズ・・・・55g
- ・ 食パン6枚切・・・・4枚

🍲 作り方 🍳

- ① レーズンをお湯にひたして置きます。(20分～30分くらい)
- ② 卵3個を水から鍋に入れて沸騰させてから7分茹でます。
- ③ カボチャを一口大に切って300gずつ600wで8分レンジする。
- ④ カボチャが柔らかくなったら温かいうちにきび糖とコンソメを加えます。
- ⑤ ④にゆで卵を潰しながら加えます。
- ⑥ カボチャの水分量を見ながら、牛乳を100ml～130ml加えます。
- ⑦ カボチャが冷めたら、マヨネーズとベビーチーズを加えます。
- ⑧ レーズンをキッチンペーパーで水気を摂り⑦に加えます。
- ⑨ パンにバターを塗ってピザ用チーズをのせて、4～5分トーストする。
- ⑩ パンのチーズがとけたら、カボチャをのせて完成。

ポイント

きび糖とコンソメを加える時は、温かいうちに。マヨネーズとチーズを加える時は、冷めてから加えるのがポイント。

カボチャは時期や物によって個体差があるので、水分の多い物と水分の少ない物で、牛乳の量を変えると上手に仕上がります。(味見がポイントになります。)

甘みも違うのできび糖も調整して入れて下さい。