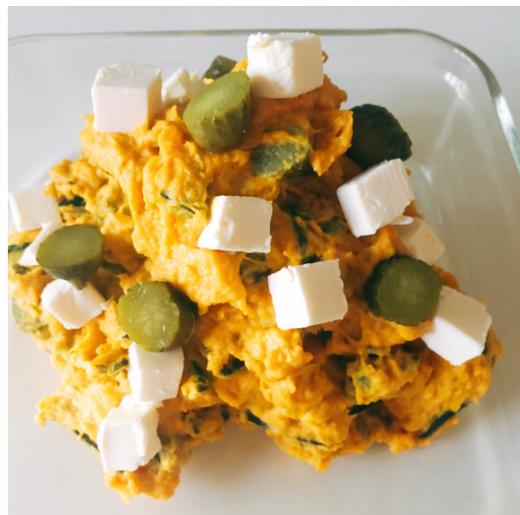


## 「カレー味のかぼちゃのサラダ」

### 材料

- かぼちゃ...1/2個(直径約14cm)
- ピクルス...2~3本
- Kiriクリームチーズ...2個
- マヨネーズ...30g
- カレー粉...小さじ1



### 作り方

- ①かぼちゃのワタを取り除き、きれいに洗う。
- ②「①」のかぼちゃをお皿にのせて、ラップをしないで、レンジ(600w)に8分かける。
- ③「②」のかぼちゃを、熱いうちに皮ごとフォークで潰す
- ④「③」のかぼちゃをボウルへ入れて、マヨネーズとカレー粉を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤「④」をお皿に盛りクリームチーズとピクルスをカットして飾る。

ポイント...●かぼちゃはレンジにかける時にラップをしない！

### Memo

