

# かぼちゃと貝柱のサラダ

～かぼちゃ料理～

(約6人分)



## ■材料

かぼちゃ	500g
貝柱缶詰 (大)	1缶 (小さい缶なら2個)
マヨネーズ	大さじ2～3
イタリアンパセリ	2枝

## ■作り方

- ① かぼちゃは皮をむき、一口大に切り柔らかくなるまで蒸す (15分～20分)
- ② ボウルに取りマッシャーでつぶし貝柱缶の汁・マヨネーズを混ぜる
- ③ 貝柱もほぐしながら加え味を調える
- ④ 器に盛り、イタリアンパセリを飾る