



かぼちゃのクリームスコップコロッセ

【入賞】 ●岩本静佳(29歳) 愛知県名古屋市



材料(4人分)

- ・かぼちゃ…………… 正味250g
- ・ドライパン粉…………… 1カップ分
- ・粉チーズ…………… 大さじ2
- ・オリーブ油…………… 大さじ2
- ・玉ねぎ…………… 1コ(200g)
- ・エリンギ…………… 1本(50g)
- ・鶏ひき肉…………… 120g
- ・小麦粉…………… 大さじ3
- ・ハウレンソウ…………… 100g
- 〈A〉
- ・バター…………… 10g
- ・オリーブ油…………… 大さじ1
- 〈B〉
- ・牛乳…………… 500ml
- ・塩…………… 小さじ1/2
- ・白胡椒…………… 少々

作り方

- ① かぼちゃは皮と種を取って5mmの薄切りにし、500wの電子レンジに5分間かける。柔らかくなったら裏漉しする。
- ② ドライパン粉はフライパンで乾煎りし、色づいたら粉チーズとオリーブ油を混ぜる。
- ③ 玉ねぎは短めの薄切り、エリンギは短冊切りにする。
- ④ フライパンにAを敷き、③をじんわりと炒める。玉ねぎの甘い香りがしたら、鶏ひき肉を入れてパラパラになるまで炒める。
- ⑤ ④に小麦粉をまぶし、Bと①、3cmの長さに切ったハウレンソウを入れ、とろみが出るまで煮る。
- ⑥ 耐熱皿に⑤を入れて②のをのせ、200℃に予熱したオーブンで10分間ほど焼く。

※写真には青味を添えた。

ひとくちアドバイス

かぼちゃは裏漉しせず、粗くつぶして使用すると食感も楽しめます。