

■材料(保存容器中1個分)

| | |
|---------|--------------|
| カボチャ | 1/4個 (約350g) |
| ベーコン | 6枚 |
| 卵 | 2個 |
| ミックスチーズ | 適量 |
| 調味料 | |
| 薄力粉 | 大さじ4 |
| 白だし | 大さじ1.5 |
| 塩コショウ | 少々 |



■作り方

1. オーブンを200℃に予熱する。カボチャは種をとり除き、皮をとるところどころむいて5mmの薄切りにする。
2. ボウルに卵を割り入れ、よく溶きほぐす。調味料を加えてさらに混ぜ合わせる。
3. 耐熱容器にクッキングシートをしき、カボチャ、ベーコン、カボチャ、ベーコンと交互に重ね、上から2を流し入れる。表面を平らにし、ミックスチーズをのせて200℃のオーブンで20~25分焼く。
4. 粗熱が取れたら食べやすい大きさに切り分けて出来上がり。

■ポイント

2の際、小麦粉がダマにならないようにホイッパーなど使うと良い。