

## 銀河かぼちゃを使った デパ地下風サラダ

<< お子様にも大人気！ >>



### 材料（4人分）

銀河かぼちゃ	300g（正味）
タマネギの粗みじん切り	大さじ1
ドライレーズン	大さじ1
塩	小さじ1/4
ホワイトペッパー	適量

A

{ ヨーグルト 1/3カップ  
マヨネーズ 大さじ 1+1/2

### 作り方

- ① 銀河かぼちゃは、ところどころ皮をむいて一口大に切る。耐熱皿に並べ、ゆるくラップをして、5～6分間レンジにかける（600w）
- ② 熱い内に、塩小さじ1/4、ホワイトペッパーで下味をつけ、タマネギのみじん切りを加える。
- ③ 粗熱が取れたら、Aを加えて合え、器に盛付ける。ドライレーズンをあしらう。

### ※POINT

かぼちゃは柔らかめに加熱すると  
美味しく仕上がります。

