



【材料】（4人分）

かぼちゃ	1/2 個
ベーコン	2 枚
生クリーム	大さじ 6
塩	少々
粗挽き黒こしょう	小さじ 1

【作り方】

- ①ベーコンは 3~4 cmの長さに切り、ペーパータオルを敷いた耐熱皿に並べ、ラップをかけて電子レンジ強で 2 分加熱し、カリカリの状態にする。
- ②かぼちゃはところどころ皮をむき、3 cm角に切り、耐熱皿に皮を下にして均一に並べ、ラップをかけて電子レンジ強で 4~5 分加熱し、ラップをかけたまま余熱で完全に火を通す。
- ③②が熱いうちにボウルに移してマッシャーなどで粗くつぶし、①を加える。
- ④生クリームを加え、塩、粗挽き黒こしょうで味を整える。