

かぼちゃのマヨネーズあえ



【材料】（4人分）

かぼちゃ 400g

ドレッシング

{ 酢・サラダ油 各大さじ1
塩 少々

調味料

{ 塩 少々
マヨネーズ 大さじ3~4

【作り方】

- ①かぼちゃは種とワタを取ってコロコロに1cm角に切り、塩少々を入れた熱湯で茹でて、茹で汁をきる。
- ②ドレッシングと調味料を混ぜ合わせ、①のかぼちゃを熱いうちにあえて冷ます。
- ③②にマヨネーズを加えて和える。