

# お料理 クリップ

ほくほくほくほくほく秋味三昧

こつくりと濃厚な味わいが  
たまらない♡ キュートに飾って、  
ハロウィンを盛り上げちゃお！

## パンプキン プリン



### ■材料 (4個分)

カボチャ……………正味80g → 軟らかくゆでる  
砂糖……………20g

ホイップクリーム、  
チョコペン、カボチャスライス…各適量

**A** 卵黄……………1個分 → 溶きほぐす  
生クリーム……………75ml  
ラム酒\* ……………小さじ1

\* = お子様向けに省いても可

### ■作り方

**1** カボチャはペースト状に潰して砂糖を混ぜ、**A**を少しずつ加え混ぜる。サルなどでこしてから型に分け入れ、アルミ箔でふたをする。

**2** フライパンに水を入れて温めて**1**を並べ、沸いてきたらふたをして約10分湯せん焼きにする(写真)。よく冷やしてから好みのトッピングで飾る。

水位の目安は  
型の7分目。  
沸いてきたら  
ふたをする



### お料理教室興味津々

「とかく女の好むもの／芝居浄瑠璃芋艸南瓜」とは井原西鶴の浮世草子の一節ですが、イマドキ女子は「芋栗南瓜」が好き。スイーツにもおかず系にも心奪われます。ということは……。料理教室で腕を磨き、家族に芋栗南瓜系メニューを振る舞えば、パパの株が上がること間違いなし。世のお父様方、よろしく！

●HPからご予約の場合はお一人ずつ「クーポンの利用」欄で**クーポン10**を選択



■湯せん焼きは弱火で。強く加熱するとすが入りやすくなるので注意。

