

枝豆とカボチャのサラダ



材料（4人分）

カボチャ	1/4個（約400g）
枝豆（サヤ込み）	1/2袋（150g）
マヨネーズ	大2～4（お好みで）
塩	適量
コショウ	適量

作り方

- 1) 枝豆を2～3分塩茹でして、サヤから出しておく。
- 2) カボチャは種、ワタを取り皮をむいて適当な大きさに切り、耐熱皿に入れて軽く水をかけ、ラップをして電子レンジで3分ほど加熱する。
- 3) カボチャをマッシュ状につぶし、枝豆を加え、塩、コショウ、マヨネーズで味付けする。

* 多めに作って、残りをコロッケにしてもGOOD！！です。