

## おもしろカボチャかん



材料（４～６人分）

かぼちゃ４００g（１／４個）、生クリーム  
大さじ２、粉寒天３g、グラニュー糖６５  
g、塩少々、水４００cc

### 作り方

- １ カボチャの種とワタをとって３角形に切る。鍋にカボチャを入れ、ひたひたに水をはり、塩少々（分量外）を入れて煮る。竹串が通るようになったら、ザルに取り、包丁で皮を外す。皮はとっておく。熱いうちにカボチャを裏ごしする。
- ２ 鍋に分量の水と粉寒天を入れ、火にかけてかき混ぜながら完全に煮溶かす。ここにグラニュー糖、生クリーム、１のカボチャ、塩少々を入れ、かき混ぜながら５分ほど煮る。
- ３ 流し型を水で濡らし、２を流し入れる。あら熱をとり、少し固まってきたら、カボチャの皮を切りそろえながら上に載せる。冷蔵庫で２時間ほど冷やす。
- ４ 流し型から外し、皮に合わせて切り分ける。



### 料理のポイント

皮の載せ方がポイント。表面が少し固まった時に、１cm 間隔くらいで竹串で穴をあけ、汁をしみ出させてからカボチャの皮を載せると、切り分けたときにはがれません。

### ひとくちメモ

切り分けた形がおもしろいデザート。一見、カボチャの煮物に見えます。こうした「驚き」も、料理の楽しさです。