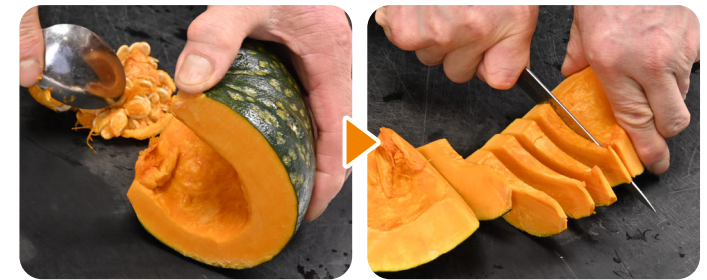




① かぼちゃの種を取り除き、1cm～2cmくらいの厚さに切ります。



② フランクを4つか5つくらいに斜め切りします。



③ グラタン皿などに①、②を並べ入れ、上からバターを小さく切つてのせます。



④ 200℃で20分くらいかぼちゃがやわらかくなるまで加熱します。



おすすめ食材

特色JAS 熟成あらびき ジャンボフランク(ノンスモーク)

国産豚肩肉を100%使用し、72時間以上熟成することで旨味と風味が醸し出されたフランクです。結着剤、つなぎ等を使用せずに製造しました。



材料(4人分)

- かぼちゃ…200g
- 特色JAS 熟成あらびきジャンボフランク(ノンスモーク)…1パック(3本/330g)
- バター…17g



栄養量	エネルギー	338kcal	脂 質	26.6g	食塩相当量	1.7g
	たんぱく質	11.7g	炭水化物	15.1g		