



じゃが芋ズッキーニ

高原 尚美 さん



分量（2人分）

- ・じゃが芋・・・・・・・・中2個
- ・ズッキーニ・・・・・・・・小1本
- ・溶けるチーズ・・・・・・・・好みの量
- ・ツナ缶・・・・・・・・1缶
- ・バター・・・・・・・・10g・
- ・マヨネーズ・・・・・・・・大さじ3
- ・塩、こしょう・・・・・・・・少々
- ・カレー粉・・・・・・・・小さじ1
- ・ガーリックパウダー（お好みで）



作り方

- ①じゃが芋は皮をむき8mmの厚さにスライスする
- ②ズッキーニはへたをとり少し皮をむき、じゃが芋と同じ厚さにスライスする。
- ③耐熱皿にバターを塗っておく
- ④鍋に水を入れ、じゃが芋のみ加熱する。沸騰したら中火にして柔らかくなるまで茹でる
- ⑤ツナ缶半量、カレー粉、マヨネーズ、溶けるチーズ半量、ガーリックパウダー、塩こしょうを混ぜて半分を耐熱皿の底へ入れ、その上にじゃが芋、ズッキーニを交互に並べる
- ⑥⑤の上に残りのツナを入れて、溶けるチーズをかける
- ⑦トースターで15分焼いて出来上がり