



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（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に入れ、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