


コーンマヨのピーマンカップ




加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約15分	1~4人分	 焼網 テーブルプレート 中段	252kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10B対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
ピーマン	2個	4個	6個	8個
キューピーマヨネーズ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
コーン(缶詰)	50g	100g	150g	200g
<線描き用マヨネーズ> キューピーマヨネーズ	大さじ7/8	大さじ1・3/4	大さじ2・1/2	大さじ3・1/2

このレシピに使われている商品

 キューピー マヨネーズ

作りかた

1. ピーマンは縦半分に切り、種を取る。
2. ボウルにコーンを入れ、マヨネーズで和える。
3. ①に②を詰め、マヨネーズで線描きし、焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き、**中段**に入れ **275 コーンマヨのピーマンカップ** で加熱する。