

# コーンマヨのピーマンカップ



## 加熱の目安

加熱：約15分

## 1回に作れる分量

1~4人分

## 使用付属品



焼網  
テーブルプレート  
中段

## カロリー

252kcal

## 塩分

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-WIB対応レシピです。

## 注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う



禁止

角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

## 作りかた

- ピーマンは縦半分に切り、種を取る。
- ボウルにコーンを入れ、マヨネーズで和える。
- 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 **179 コーンマヨのピーマンカップ** で加熱する。

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