



※写真はイメージです。

マヨネーズのコクがズッキーニとお肉によく合います。

## マヨネーズで！ズッキーニの肉詰め

### 材 料 (2人分)

ズッキーニ	1本
牛挽肉	約100g
玉ねぎ	1/4個
塩	ひとつまみ
黒こしょう	少々
キューピー マヨネーズ (マヨネーズ)	大さじ3

### 作り方

- 1.ズッキーニは縦半分に切り、スプーンなどで中身をくり抜く。
- 2.1でくり抜いたズッキーニの身は5mmの角切りにする。玉ねぎは粗みじん切りにする。
- 3.ボウルに、牛挽肉、2のズッキーニ、玉ねぎ、マヨネーズ大さじ2、塩、黒こしょうを入れて和え、1の中に詰める。
- 4.3に残りのマヨネーズで線描きし、1000Wのオーブントースターで約18分焼き、器に盛る。