

## 四色ピーマンのツナコーン&ポテト詰め

### 材料 (4人分)

ピーマン	6個
ツナ缶	1個
ジャガイモ	5個
マヨネーズ	大さじ3
ピザ用チーズ	適量
塩コショウ	少々
コーン	一本



### 作り方

1. ツナ缶は缶汁をきる。ピーマンは縦半分に切って種を除く。
2. ジャガイモはラップに包んで電子レンジで約3分加熱し、熱いうちに皮をむいて粗くつぶす。
3. 塩コショウ、マヨネーズ、ツナを加えてよく混ぜる。
4. ピーマンに、混ぜ合わせたジャガイモを均等に詰めてチーズをのせ、オーブンは165℃でこんがり焼く。