

ラザニア



Lasagna

ジューシーな肉の旨味がたっぷりです。

[材料(20×20×5cmの
耐熱性焼き皿1皿分)]

ラザニア(乾めん)…6枚(約100g)
ミートソース…1缶(約300g)
ホワイトソース…カップ3
ナチュラルチーズ(細かくぎざんだもの)…120g

[作りかた]

- 1 大きめの鍋でラザニアを固めにゆで、水に取って冷まし、水気を切る。
- 2 バター(分量外)を塗った焼き皿にホワイトソース、1、ミー

トソースの順に3~4段に重ね、チーズをのせる。

- 3 2を脚を開いたグリル皿の中央にのせ、テーブルプレートに置き
- 料理集から ▶ 調理分類 ▶
グラタン・キッシュ ▶ ドリア・ラザニア ▶ ラザニア で加熱する。

[ひとくちメモ]

- 一度に焼ける分量は0.8倍~表示の分量です。
- 加熱が足りなかったときは手動オープン 予熱なし 1段 210°C で様子を見ながら加熱します。