

ラザニア



Lasagna

加熱時間
の目安
約**20**分

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-

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℃** で様子を見ながら加熱します。