



## 作りかた

- 大きめの鍋でラザニアをかためにゆで、水に取って冷まし、水けを切る。
- 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、チーズを散らす。
- テーブルプレートの中央に②をのせ、**下段**に入れ **人気メニュー 12** **マカロニグラタン** で加熱する。

### 加熱の目安

加熱：約25分

### 1回に作れる分量

3~4人分

### 使用付属品



テーブルプレート  
下段

### カロリー

547kcal

### 塩分

2.7g

※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-F6A対応レシピです。

材料	3人分	4人分
ラザニア(乾めん)	4・1/2枚 (約75g)	6枚 (約100g)
ミートソース(缶詰)	3/4缶 (約225g)	1缶 (約300g)
<b>ホワイトソース</b>	カップ2・1/4	カップ3
ピザ用チーズまたは粉チーズ	90g	120g

### ドリア・ラザニアのコツ

#### 容器は

金属製、ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラス容器を使ってください。ラザニアは20x20x5cmの焼き皿1枚を使います

#### ホワイトソースは

市販の物を使ってもいいでしょう。

#### 焼く前に冷めてしまったら

具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら **レンジ 500W** で人肌くらい（約40℃）にあたためてから焼きます。

#### 加熱室は冷ましてから

**オープン**、**グリル**、**脱臭** 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりにません。

#### 具の状態によって焼き色が違う

ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。

#### 冷凍ドリアはオートメニューでは焼けません

アルミケース皿のままテーブルプレートに並べ（**市販の冷凍グラタン**の並べかた）、**下段**に入れ **オープン 予熱無 210℃ 30~35分** で様子を見ながら加熱します。

#### レンジ用のプラスチック製容器の物は焼けません

容器変形の原因になります。

#### 1、2人分は

**人気メニュー 12** **マカロニグラタン** **少人数** で加熱します。