



加熱の目安		使用付属品	
約25分			テーブルプレート 下段
1回に作れる分量			
3~4人分			
カロリー	塩分		
544kcal	2.9g		

※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。

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)
ホワイトソース	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

作りかた

- 大きめの鍋でラザニアをかためにゆで、水にとって冷まし、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。
- 取り外したテーブルプレートに②を並べ、**下段**に入れ **人気メニュー** **16 マカロニグラタン** で加熱する。

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**、**75 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 **16 マカロニグラタン** 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**の並べかたを参照）、**下段**に入れ **オープン** **予熱無** **210℃** **35~45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

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するレシピ



マカロニグラタン



ホワイトソース