



| 加熱の目安 | | 使用付属品 | |
|----------|------|---|----------------|
| 約34分 | |  | テーブルプレート 中段 |
| 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) | 4.5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。
- 取り外したテーブルプレートに②を並べ、**中段**に入れ **人気メニュー** **21 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らいいでしょう。

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黒皿に並べ（市販の冷凍グラタンの並べかた）、**中段**に入れ **オープン** **予熱無** **1段** **210℃** **34~46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



えびのドリア



ホワイトソース