



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。
- 焼網の中央に②をのせ、テーブルプレートに置き **061 ラザニア** で加熱する。

関連するレシピ



ホワイトソース



マカロニグラタン

加熱の目安

加熱：約19分

1回に作れる分量

3〜4人分

使用付属品



焼網
テーブルプレート

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。

材料

ラザニア(乾めん)

ミートソース(缶詰)

ホワイトソース

ピザ用チーズまたは粉チーズ

3人分

4・1/2枚

3/4缶

カップ2・1/4

90g

4人分

6枚

1缶

カップ3

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。



えびのトマトソースグラタン



えびのドリヤ