

ラザニア



材 料

(ダッチオーブン 1 台分)

ラザニア (乾麺)·····	80g
ホワイトソース (缶詰)·····	1 缶 (約 290g)
ミートソース (缶詰)·····	1 缶 (約 290g)
ジャガイモ·····	2 個
ナス·····	2 個
ハウレン草·····	1 把
オリーブ油·····	大きじ 2~4
塩・こしょう·····	適量
ピザ用チーズ·····	100g
パセリ (きざむ)·····	適量

作り方

- ① ジャガイモは皮をむき 5mm の厚さに切る。ナスはへたを取り 5mm の厚さでななめ切りにする。ハウレン草は 5cm の長さに切る。
- ② フライパンにオリーブ油を入れて 1 の野菜を別々に炒め、塩、こしょうで下味をつける。
- ③ ラザニアは指定通りに茹でる。
- ④ ダッチオーブンにラザニア、ミートソース、ホワイトソース、ジャガイモ、ナス、ハウレン草を 2 回くり返して重ね、更にラザニア、ミートソース、ホワイトソースをのせる。
- ⑤ 最後にチーズをのせ、蓋をしグリルに入れる。
- ⑥ オープン機能を選択し、タイマーを 15 分に設定する。グリルを点火する。消火後、焼き色をつけるためダッチオーブンの蓋を取り、グリルで約 3 分加熱する。出来上がったらパセリをふりかける。

便利な市販のラザニアセットもあります。この場合はラザニアを湯に入れて柔らかくします。