

## 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	大さじ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 オーブン機能を選択し、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。