

ナスのラザニア風

**調理時間**

35分

カロリー

299kcal

材料

(4人分)

ナス	2本
牛乳	200ml
ベーコン	4枚
マッシュルーム水煮	100g
ミートソース缶	1缶 (200g)
ホワイトソース缶	1缶 (200g)
チーズ (ピザ用)	80g

作り方

- 1 ナスは皮を剥き、1cm厚の斜め切りにして牛乳に漬けておく。
- 2 ココットダッチオーブンにミートソースの3分の1量を敷き、それぞれ半量のナスとベーコン、マッシュルームを散らす。残りのミートソースの半量を敷き、ホワイトソースの半量を重ね入れる。さらに、残りのナス、ベーコン、マッシュルームを散らし、残りのミートソースとホワイトソースをかける。
- 3 最後にチーズをかけ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- 5 好みでパセリのみじん切り (分量外) を散らす。