

## 粗びきミートソースの濃厚ラザニア



調理時間

60分

カロリー

1人分/464kcal

材料

(4人分)

合いびき肉	150g
玉ねぎ中	1/4個 (50g)
にんじん	1/3本 (60g)
にんにく	1片
オリーブオイル	小さじ1
カットトマト缶	1/2缶 (200g)
(A)	
「味の素KKコンソメ」<顆粒>	小さじ1
ウスターソース	大さじ1
トマトケチャップ	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
はちみつ	小さじ2
塩	少々
こしょう	少々
ラザニア用パスタ	6枚
ホワイトソース缶	1缶 (245g)
ピザ用チーズ	120g

## 作り方

- 1 玉ねぎ、にんじん、にんにくはみじん切りにし、合いびき肉はラップで包んで押し固める。入れて弱火にかけて炒める。香りが立ったら、玉ねぎ、にんじんも加えて炒める。
- 2 フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火にかけて炒める。香りが立ったら、玉ねぎ、にんじんも加えて炒める。
- 3 玉ねぎが透き通ってきたら、合いびき肉をフライパンに押し付けながら両面焼き、粗くほぐす。カットトマト缶と(A)を加え、水分がなくなるまで時々混ぜながら煮詰める。
- 4 ラザニア用パスタはゆでて冷水に取り、水気をきる。ココットにパスタ、ホワイトソース、(3)のミートソースの順に3回ほど重ね入れる。最後にピザ用チーズを散らし、蓋をしてグリルに入れ、「ココット・タイマー設定11分」にセットし加熱する。

ココットの蓋はスリットが入っているので、とけたチーズにおいしそうな焼き色がつきます。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ パーティにもぴったり。赤ワインと好相性！

監修 AJINOMOTO CO.