

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。