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
ホウレン草	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。ホウレン草は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、ホウレン草を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。