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。