

なすのラザニア風



調理時間

60分

材料

(4人分)

ナス	3本
牛乳	300m l
ベーコン	120g
マッシュルーム水煮	100g
ミートソース缶	約300g
ホワイトソース缶	約300g
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10分程度漬けておく。
- 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。