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.