

ラザニア

材料 (2~4人分)

ラザニア生地 3段ぐらい敷ける分

ミートソース

┆オリーブ油 適量
┆玉ねぎ 1/4個
┆合びきミンチ 150g
┆赤ワイン 50cc
┆トマトホール 1/3缶
┆ローリエ 1枚
┆ブイヨンの素 小さじ1/2
┆塩・こしょう 少々

ホワイトソース

┆バター 25g
┆薄力粉 25g
┆牛乳 250cc
┆塩・こしょう 少々

ピザ用チーズ 適量

パルメザン 大さじ2

バター 適量



作り方

1. 鍋にオリーブ油をしき、玉ねぎ(みじん切り)を炒め、合びきミンチを加え炒める。赤ワインを注ぎ、アルコールがとんだらトマトホール、トマトホールと同量の水、ローリエ、ブイヨンの素を入れ、1時間ぐらい煮て、軽く塩・こしょうしてミートソースを作る。
2. 別の鍋でバター、薄力粉を炒め、牛乳を注ぎ軽く塩・こしょうしてホワイトソースを作る。
3. 深めのバットもしくは耐熱皿にバターを塗り、ミートソースを薄く塗り、ラザニア生地を並べる。
4. さらに、ミートソース、ホワイトソースの順にのばし、ピザ用チーズを散らし、再び、ラザニア生地を並べる。上の作業をも一度くりかえし、最後にホワイトソースを上塗りパルメザン、バターを散らす。
5. 室温で10分ぐらいねかし、250度に予熱したオーブンで230°Cで20分ぐらい焼く。

✖️ ・生地を茹でる場合は、熱湯に塩を入れて茹でて水にとってさまし、生地同士がくっかないようにオリーブ油を塗ったバットにおき、生地の表面にオリーブ油を塗って重ねておいておく。

所要時間 1時間半

主な調理器具 鍋、耐熱皿(15×20cm)、オーブン