

ナスミートソースのラザニア風



冷蔵
庫
食
材
活
用

保
存
OK

そ
の
他

余ったラザ
ニアシート
活用

材 料(4人分)

牛豚合挽き肉	200g
玉ねぎ	2個
長なす	1本
トマト缶	1缶
固形コンソメ	1個
ケチャップ	大さじ3
塩こしょう	少々
サラダ油	大さじ1
ラザニアシート	6枚
じゃがいも	5個
マヨネーズ	大さじ2
バター	10g
砂糖	小さじ2
とろけるチーズ	お好みの量
冷蔵庫に余っているミニトマト	好きなだけ

ナスミートソースの ラザニア風





作り方

【ミートソース】

- (1)フライパンに油を入れ、挽き肉を炒める
- (2)みじん切りにした玉ねぎ、小さめに切った長なすを炒める
- (3)全体に火が通ったらトマト缶を入れ、コンソメとケチャップ、塩コショウで味を調えて煮る

【マッシュポテト】

- (1)じゃがいもをよく洗い、皮のまま竹串がすっと通るまで茹でる
- (2)茹で上がったじゃがいもを皮ごと潰し、バター、砂糖、マヨネーズを加える

【ラザニア風】

- (1)ミニトマトを輪切りにする
- (2)耐熱型にマッシュポテト、ミートソース、ラザニアシート、ミニトマトの順で乗せ、層にしていく
- (3)とろけるチーズを乗せ、余熱したオーブン200℃で20分焼く