



## イースターの定番料理ラザニア

出来立てのラザニアをおうちで楽しみましょう イタリアのイースター「パスクワ」では、ラザニアが料理の定番メニューの一つにもなっています。今年のイースターはラザニアを作つて、イースターを楽しめませんか♪カットトマトと市販のホワイトソースを使った、簡単ラザニアレシピをご紹介します。

### 使用商品

- #108 ラザニア
- フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- ラザニエ.....100g
- 合いびき肉.....180g
- 玉ねぎ....1/2個
- にんじん....1/4個
- ざくざくトマト....半分(200g)
- 市販のホワイトソース....100g
- シュレッドチーズ....50g
- バター....10g

**材料**  
• 塩こしょう...適量  
• オリーブオイル...適量

- ① 玉ねぎとにんじんをみじん切りにする。
- (2) フライパンを熱し、合いびき肉に塩少々を加えて炒める。
- (3) 合いびき肉に焼き色が付いたら、(1)を加えさらに炒める。
- (4) 野菜がしんなりしたら、ざくざくトマトを加え、20分ほど煮込み、塩こしょうで味を調える。
- (5) 耐熱器に、バターを塗る。
- (6) (4)で作ったミートソース→ラザニエ→ホワイトソースの順に重ねる。2~3回繰り返し、最後にホワイトソースが上に来るようする。
- (7) シュレッドチーズを一番上に乗せ、200°Cのオーブンで20~30分ほど焼き、色がついたらOK。
- ⑧ お好みで、パルメザンチーズ、ブラックペッパー、オリーブオイル、イタリアンパセリを振りかけ完成。