



じゃがいもラザニア



材 料 (2人分)

じゃがいも……………中サイズ3個
ミートソース……………約150g
(パスタ用レトルトソース)
とろけるチーズ……………適量
牛乳……………大さじ2
塩こしょう……………少々
パセリみじん切り……………適量
オリーブオイル……………適量

作 り 方 (調理時間 約20分)

- ① じゃがいもの皮をむき、1～2mm程の薄さにスライスする。耐熱容器に入れ塩こしょうを振ったら牛乳を回しかけ、軽くラップをしレンジで加熱(600W約4分、500W約4分50秒)。※ミートソースは袋の表示通りに温めておく。
- ② グラタン皿にオリーブオイルを塗り、加熱したじゃがいもをお皿の1/3程敷き詰め、その上にミートソース、チーズの順にのせる。またじゃがいも→ミートソース→チーズの順に繰り返しのせたら、オーブンで色づくまで焼く。(※オーブントースター、魚焼きグリルでもOK!)
- ③ チーズがこんがり色づいたら、パセリを散らして完成。