

麵料理

餃子の皮でラザニア風

<主な材料・2人分>

合挽肉	100g
にんにく	1片
玉ねぎ	1/2個
塩	小さじ1/2
カットトマト缶	200g
ブイヨン	小さじ1/2
ホワイトソース	300g

餃子の皮	24枚
ピザ用チーズ	100g
オリーブオイル	適量



<作り方>

- ① ミートソースを作る。フライパンにオリーブオイル、みじん切りしたにんにくを入れて弱火で炒める。香りが立ったら中火にしてみじんぎりした玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。合挽肉を入れて炒める。トマト缶、ブイヨン、塩を入れて、煮詰める。
- ② スキレットにオリーブオイルを適量塗る。
- ③ 1層目 ホワイトソースを半量入れ、2枚重ねた餃子の皮を水にくぐらせ、3セットのせる。ミートソースの半量をのせる。
- ④ 残りのホワイトソースをのせ、2枚重ねた餃子の皮を水にくぐらせ、3セットのせる。
- ⑤ 残りのミートソースをのせる。ピザ用チーズをのせる。
- ⑥ 220度に熱したオーブンに⑤を入れて15分焼く。