

# 1 きのこ入り簡単ラザニア



(用意する材料)



【材料／ココット(直径 8 cm × 高さ 4 cm)10 個分】又はグラタン皿 4 個分

餃子の皮	24~25 枚	洋風スープ	1/4C
にんにく	1 片	ホワイトソース※	1・1/2C
玉ねぎ	100 g	ミートソース ※	1・1/2C
人参	40 g	シュレットチーズ	100 g
エリンギ	2 本	粉チーズ	少々
オリーブ油	大さじ 1・1/2	パセリ(乾燥)	適量
		塩	適量
		胡椒	適量

## 【作り方】

① にんにく、玉ねぎはみじん切り、人参、エリンギは 3~4 cm 長さのせん切りにする。



② 鍋にオリーブ油とにんにくを加え、ゆっくりと炒める。

香りが出たら玉ねぎを加え、しんなりしたら、人参とエリンギを加え更に炒める。

③ 全体に油がなじんだら、洋風スープを加え  
2/3 量位になるまで煮詰める。



④ ここにホワイトソースを加え、味をみて  
塩・胡椒で味を調える。



⑤ 器に④を  $1/3$  量しき、その上にミートソース  $1/3$  量をのせる。



⑥ 餃子の皮をさっとゆでて、水気を切ったものをのせる。



⑦ ⑥に残りの④とミートソースをかける。



⑧ 仕上げにシュレットチーズ、粉チーズ、パセリを散らし、 $200^{\circ}\text{C}$ のオーブンで 20 分間焼く。



## ※ホワイトソース

(用意する材料)

### 【材料／出来上がり 1・1/2 C 分】

バター	25 g
薄力粉	25 g
洋風スープの素(固形)	1/2 個
水	100ml
塩	小さじ 1/4
胡椒	少々
牛乳	250ml



### 【作り方】

① 鍋にバターを入れ、弱火で溶かしたら薄力粉を加え、焦がさないように炒める。



② 2～3回に分けて水を加え、その都度泡だて器でよく混ぜる。



③ 碎いた洋風スープの素と、塩・胡椒を加え、更に牛乳を数回に分けてなめらかになるまで混ぜる。

2～3分弱火でゆるいとろみがつくまで  
ゆっくりと火を通す。



## ※ミートソース

(用意する材料)

### 【材料／出来上がり 1・1/2 C 分】

牛ひき肉	200 g
玉ねぎ(みじん切り)	1/2 個
人参(みじん切り)	1/4 本
セロリ(みじん切り)	1/4 本
サラダ油	大さじ 1
トマトピューレ	20 g
赤ワイン	100ml
トマトの水煮缶	100 g
ローリエ	1 枚
ナツメグ	少々
塩	適量
胡椒	適量



### 【作り方】

- ① 鍋にサラダ油を温め、玉ねぎ、人参、セロリを甘みが出るまで弱火で炒める。
- ② ①に牛ひき肉を入れてよく炒める。
- ③ ②にトマトピューレを加える。
- ④ ③に赤ワインとトマトの水煮を漬して加え、更にローリエ、ナツメグ、塩・胡椒、を加えて弱火で 20 分ほど煮込む。
- ⑤ 最後に塩、胡椒で味を調える。

