

ぎょうざの皮を使って

# ☆簡単ラザニア



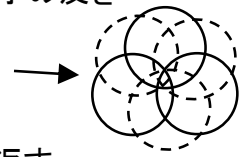
## 【材料】大人2人分、こども1人分

- ・餃子の皮 1袋(30枚)位
- ・油 小さじ1
- ・にんにく 小さじ1
- ・豚挽肉 100g
- ・ミートソース缶 1缶(300g)位
- ・豆腐(木綿) 1パック(80~90g)
- ・パルメザンチーズ 小さじ2
- ・ピザ用チーズ 大さじ4
- ・(乾燥バジル) 少々



## 【作り方】

- ①にんにくはみじん切りにする。
- ②豆腐はキッチンペーパーにくるみ、軽く水切りをする。
- ③フライパンに油を熱し、にんにくを炒め、香りが出てきたら、豚挽肉を加える。
- ④豚挽肉に火が通ってきたらミートソース缶を加え②を崩して混ぜ、煮詰まったら火を止めて粗熱をとる。
- ⑤天板にオーブンシートを敷き、餃子の皮を左図のように敷き、④をのせる。  
2段目は1段目より少しずらして餃子の皮を重ね、④をのせる。  
これを8~10段になるように繰り返す。



餃子の皮の重ね方



具(④)が焼いたときに周りに出てこないように、端までのせず、中心部にのせて周りを軽く押さえます。

- ⑥一番上の皮に(バジルと)チーズ類をのせアルミホイルをふわっと被せ、オーブンで190℃15分程度焼く。  
最後に焦げ目をつけるためにアルミホイルを外して5分程度焼く。
- ⑦ひとり分に切り分け、皿に盛り付けて完成！

★耐熱皿を使わずにできます。

☆ケーキのように切ると、ミルフィーユの形になります！！

献立例

簡単ラザニアは<主菜>なので  
ごはん等の主食、サラダ、スープを組み合わせせて！