

きよしイチオシ



明太ラザーニア

◎材料 2人分

- | | |
|-------------|----------------------|
| ・ラザニアシート…4枚 | ・つぶちゃん（明太子）
…大さじ3 |
| ・玉ねぎ…1個 | ・ホワイトソース…2カップ |
| ・白ワイン…大さじ2 | ・ナチュラルチーズ…100g |

◎作り方

- (1)ラザニアシートは沸騰したお湯に塩とオリーブ油を少々加えた中で、表示通りに茹でる。
- (2)玉ねぎは粗みじん切りにし、白ワインとともに炒め、つぶちゃん（明太子）を加え混ぜ明太ソースを作る。
- (3)耐熱容器に茹でたラザニアシート、ホワイトソース、ラザニアシート、明太ソース、チーズを順に重ね、これを再び重ね合わせる。仕上げにホワイトソース、チーズを重ねて、高温のオーブンでこんがりとろりと焼き上げる。アツアツをいただく。
- (4)つぶちゃん（明太子）はお好みで絞る量を追加する。

