

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

野菜のラグーのラザニア

調理時間

50分

1人分

445kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



ブロッコリー

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ
トマト&バジル

野菜のラグーのラザニア

材料/3~4人分

| | |
|-------------------|------|
| ラザニア | 6枚 |
| 合いびき肉 | 150g |
| 玉ねぎ | 1/2個 |
| にんじん | 1/2本 |
| ブロッコリー | 1/4株 |
| カゴメ アンナマンマトマト&バジル | 1瓶 |
| ホワイトソース | 150g |
| 粉チーズ | 50g |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |

【ポイント】

パスタを茹でる際の塩の割合は、水1リットルに対して塩大さじ1/2を目安とする。

作り方

【事前準備】オーブンは180度に予熱しておく。

- ①ラザニアは塩(分量外)を入れた湯で茹でておく。玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。ブロッコリーは小房に分け塩茹でし(塩は分量外)、1cm大の大きさに切る。
- ②フライパンに合いびき肉を広げて火をつけ、弱火でゆっくりと炒める。水分が出切ったら、中火にし、玉ねぎとにんじんを加えて炒め、塩・こしょうをふる。「カゴメ アンナマンマトマト&バジル」を加え煮込み、ブロッコリーを加えてさっと混ぜ合わせる。
- ③薄くバター(分量外)を塗った耐熱容器に②のソース、①のラザニア用パスタ、②のソース、ホワイトソースの順に重ね、粉チーズをふる。さらに、①、②、ホワイトソース、粉チーズの順に重ねる。
- ④温めておいたオーブンで20~30分焼く。