

餃子の皮で作る！高座豚のラザニア

材料

2～3人分

餃子の皮-----12～16枚
高座豚の挽肉-----**100g**
 たまねぎ-----1/2個
 しめじ-----1パック
 サラダ油-----大さじ1/2

塩-----小さじ1/3
 こしょう-----少々
カゴメアンナマンマ(トマト&ガーリック)-----**1瓶**
 ピザ用チーズ-----60g



作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにする。しめじはいしづきを切り落としざく切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ、ひき肉、しめじの順の炒め、アンナマンマを加え5分ほど煮て、塩・こしょうで味を整える。
- ③グラタン皿にサラダ油を塗り、餃子の皮を敷き詰め、②のソースの1/4量を重ねる。再び皮を敷き次にソースの順に3回重ね、最後にチーズをかける。
- ⑥200℃に温めたオーブンで10分～15分程焼く。

ポイント

- ・餃子の皮は生のまま使用出来ます。しっかりと加熱して仕上げて下さい。
- ・ミートソース缶などを利用すると更に簡単に作れます。



調理時間

約20分

エネルギー

357kcal

塩分

1.6g