

【うなぎのラザニア】



材料(4人前)

うなぎの蒲焼	1尾
ラザニア用パスタ	6枚
ピザ用チーズ	250g
ミートソース	1瓶
生クリーム	1カップ

作り方

1. フライパンにクッキングシートを敷き生クリームの1/3量を入れ、パスタを2枚並べます。
2. 1の上にミートソース適量、うなぎ半量、ピザ用チーズ1/3量、パスタ2枚をのせます。
これをもう一度繰り返します。
最後に残りのミートソースをのせて生クリームをかけ、フタをして中火で加熱します。
3. 蒸気が出たらとろ火にし、パスタに火が通るまで焼く25分加熱します。
残りのピザ用チーズを散らし、火を止めフタをして余熱で約5分おきます。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2