



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	6枚
ラザニア生地(茹でないタイプ)	4枚
トマト	1個

【A】

挽肉	200g
トマトケチャップ	100g
塩コショウ	適量
ナツメグ	適量
セルフィーユ	適量

作り方

1. トマトは、輪切りにスライスする。
2. フライパンに【A】を入れて炒める。
3. 耐熱容器に2、ラザニア、トマト、グリルスライスチーズ、ラザニア、トマト、2を重ねて、200℃に温めたオーブンで約20分焼く。
4. 焼きあがったら、熱いうちにグリルスライスチーズをのせ、セルフィーユを添える。

ワンポイント!

簡単にできるミートソースとラザニア生地、トマトを重ね、余熱でグリルスライスチーズを溶かして頂きます。溶けたチーズは見た目にも美味しそう。