

## ラザニア

合計加熱調理時間 約 25分

[1人分：262kcal／食塩相当量：1.2g]

もちもち食感のラザニア生地はスチコンで！ボリューム満点のラザニアは焼き立てあつあつを召し上がれ。



## 材料（9人分）

ラザニア	9枚
ホワイトソース	500g
ミートソース	500g
ピザ用チーズ	100g
イタリアンパセリ	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

9人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃
2	コンビ	100%	10分	230℃

## 下ごしらえ

- ・ミートソースの作り方について→[詳しくはこちら](#)

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚にラザニアを入れて水をひたひたに注ぎ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。
3. 2分の1・65mmのホテルパン1枚にホワイトソースの半量、2を3枚、ミートソースの半量、3枚、残りのホワイトソース、2を3枚、残りのミートソースの順に入れ、ピザ用チーズをのせる。
4. 3のホテルパンを【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、器に盛ってイタリアンパセリを添える。



## 調理ポイント

- ◆ホテルパンを大きめのグラタン皿に見立てて直接加熱している。
- ◆3分の2のホテルパンを使用する際は、分量、加熱時間など調節すること。