



sakae's ouchi cafe

今回使用したラザニアシートは、ゆでなくてもそのまま使えるタイプを使用しました。ゆでるタイプを使用する場合は、必要に応じてゆでて使用して下さいね。



8 型につめていく。まずミートソースを入れラザニアシートを置く。



9 その上にホワイトソースを1cmほど重ね、またラザニアシートを重ねる。これを3回繰り返す。



10 最後のホワイトソースの上に菜の花、セザンチーズ、パン粉をのせグリルで12分程火焼き目がついたら完成。(オーブンの場合は200℃で12~15分)

もう一品 Recipe

スモークサーモンとマリネキャバツヒ
クリームチーズの生春巻

ラザニアを焼いている間に、さきとサラダ代わりにもう一品よ

材料 (4人分)

- ・紫キャバツ... 160g
 - ・西か... 大さじ1
 - ・さとう... 小さじ1/2
 - ・塩... 小さじ1/2
 - ・生春巻の皮... 4枚
 - ・スモークサーモン... 4枚
 - ・クリームチーズ... 20g (1/5g)
 - ・ミニトマト... 4個 (スライス)
- 合わせる ④

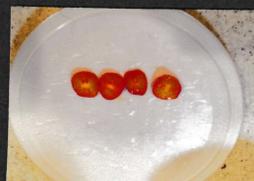
DDD Let's cooking DDD



1 紫キャバツをちろりにしボウルに入れ②を合わせしんなりするまでふる。



2 生春巻の皮にキリキリで両面しめらせる。やわらかくなってきたら余分な水分はとっておく。



3 具をのせていく。トマトを表面にのせる場合はトマトから並べる。(サーモンならサーモンから)



4 サーモン、クリームチーズ、紫キャバツをのせたら包んでいく。食べやすいように半分に切りお皿にもっていく。



sakae's ouchi cafe