



# 並べて焼くだけ！お餅ラザニア

～ 市販のソースとしゃぶしゃぶ餅ですぐできる！ぽかぽかメニュー♪ ～

## 材料 (2人前)

しゃぶしゃぶ餅 12枚

ミートソース 1袋

ホワイトソース 1袋

シュレッドチーズ 60g?

粉チーズ 大さじ2

パセリ 少々

レシピ監修:郷土料理研究家 井部真理

## 作り方

- ①しゃぶしゃぶ餅は平らな容器に並べ、熱湯をかけて2分置く。
- ②耐熱容器にミートソース、ホワイトソース、餅の順に繰り返し重ねていく。
- ③シュレッドチーズと粉チーズを散らす。
- ④180℃に温めたオーブンで約20分焼く。

(トースターやグリルで焼く場合は焦げすぎないように、途中でアルミ箔をのせて15分ほど焼く。)

- ⑤こんがりチーズがとけたらパセリを散らしてできあがり♪
- ※主食にするときはお餅を増やすといいですよ！

