



ラサニア風 クラッカーの重ね焼き

材料(2~3人分)

- ・ブルボンプレーンクラッカー 12枚 ・炒め油 適量 ・にんにく 1/2かけ ・ひき肉 75g
- ・玉ねぎ 1/2個 ・塩こしょう 少々 ・ナツメグ 少々 ★トマト缶 1/2缶 ★コンソメキューブ 1/2個
- ★ケチャップ 大さじ1/2 ★砂糖 小さじ1/2 ★牛乳 大さじ1と1/2 ・薄力粉 20g
- ・バター 15g ・牛乳 250ml ・塩こしょう 少々 ・ピザ用チーズ 適量 ・パセリ 適量

作り方(所要時間:約30分)

- ① 温めたフライパンに炒め油を敷いたら、みじん切りにしたにんにく・玉ねぎ、ひき肉、塩こしょう、ナツメグを入れ、中火で炒める。
- ② ①に火が通ったら★をすべて入れて汁気が少し残るくらいまで煮込む。
- ③ ふるった薄力粉とバターを耐熱ボウルに入れ、ラップをしてレンジ800wで約40秒加熱したら、少しずつ牛乳を加えて混ぜる。
- ④ ③に塩こしょうを加えて、レンジ800wで約2分加熱したらよくかき混ぜる。
- ⑤ ④をさらにレンジ800wで約1分半加熱して混ぜ、もう一度レンジ800wで約1分半加熱して混ぜる。
- ⑥ 耐熱皿にプレーンクラッカー、⑤、②の順に2回重ね上にピザ用チーズをたっぷりのせたらトースター1000wでチーズに軽く焦げ目がつくまで2~2分半焼く。
- ⑦ ⑥の上から刻んだパセリを散らす。

※調理後はお早めにお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティー レシピ