株式会社ライナス　ブランケット



昼食作り

パスタから作るラザニア

R8.12.12（土）

パスタ

◎強力粉　100g
◎薄力粉　100g
◎塩　　ふたつまみ
★卵　　2個
★オリーブオイル　大さじ1/2

①◎をボールに入れて混ぜる。
②★を混ぜて◎に入れて混ぜる。
（一気に塊にしない。混ざりにムラが出来ないよう、小さな塊から大きな塊にしていく。）
③まとまってきたら手でなめらかになるまでこね、ラップで包んで30分おく。
④6等分にして薄く長方形に伸ばす。（1m～2mの厚さ。）
⑤沸騰したお湯で3分ほど湯がいたら完成。

ラザニア

【ミートソース】
玉ねぎ
合挽きミンチ
トマト缶
コンソメ
塩コショウ

①玉ねぎはみじん切りにし、炒める。
②合挽ミンチを加えて火が通るまで炒める。
③トマト缶を加え、コンソメや塩コショウで味付けして完成。

【ホワイトソース】
牛乳
バター
薄力粉
コンソメ
塩コショウ

①フライパンにバターと薄力粉を入れ、弱火でよく混ぜる。
②牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。
　混ざったらまた牛乳を加えてよく混ぜる。繰り返す。
③牛乳を全て加えてなめらかになったら、コンソメ、塩コショウで味付けして完成。

耐熱皿にホワイトソース、ミートソース、パスタの順番に乗せていく。
お皿の蓋まで重ねたらチーズをかけ、オーブンで焼いて完成！！

※アレルギー対策としまして、ミートソースとご飯でドリアにさせていただきます。
※衛生面や感染症の観点からマスクの着用をお願いいたします。