

食で笑顔に！

あさごニコッとキッチン



「簡単ごちそうレシピ」

クリスマスやおもてなしにもおすすめ！

ぎょうざの皮でラザニア風



材料	分量（2人分）	作り方
豚ひき肉	120g	① 玉ねぎは粗いみじん切りにする。
玉ねぎ	1/2個（約100g）	② しめじは根元を切り落とし、ほぐす。
しめじ	50g	③ フライパンを熱し、①と豚ひき肉を炒める。ひき肉の色が変わってきたら、しめじを加えて炒め合わせ、さらに薄力粉を加え、しっかり混ぜ合わせる。
薄力粉	大さじ2	④ ③にカットトマト、水、ケチャップ、砂糖、コンソメを加え、3～4分煮詰める。
カットトマト缶	200g	⑤ さらに無調整豆乳を加えてひと煮し、塩、こしょうで味をととのえる。
水	1/2カップ（100ml）	⑥ 耐熱容器に、⑤の1/2量を入れ、その上にぎょうざの皮を6枚のせる。
ケチャップ	大さじ2	⑦ ⑥を繰り返し、一番上にピザ用チーズをのせ、オーブントースターで7～8分焼く。
砂糖	小さじ1	⑧ あれば乾燥パセリをふる。
コンソメ（顆粒）	小さじ1/2	
無調整豆乳	50ml	
塩	少々	
こしょう	少々	
ぎょうざの皮	12枚	
ピザ用チーズ	適量	
乾燥パセリ	少々	

時期によって、なすやきのこ、ほうれん草など、具材のアレンジをしても♪

