

『餃子の皮でナスのラザニア』

材 料

ナス	3 本
餃子の皮	12 枚
ミートソース	大さじ18
とろけるチーズ	300 g
オリーブオイル	適量



作り方

- ① ナスは輪切りにし、水に浸けアクをぬく。
- ② 耐熱容器に薄くオリーブオイルを塗っておく。
- ③ ②に水気を切った①の1本分を平らに敷き詰める。
- ④ ③の上に餃子の皮4枚をのせ、さらにミートソース大さじ6を塗る。
- ⑤ ④の上に、とろけるチーズ100gをのせる。あと2回繰り返す。
- ⑥ ⑤を180°Cのオーブンで15分焼く。お好みでパセリを散らし完成！