



セロリたっぷりミートラザニア♪

- 1、にんにくと玉ねぎ、セロリは微塵切りにする。
- 2、ローズマリー、タイム、セージ、パセリなどを束ねてたこ糸で結び、ブーケガルニを作る。
- 3、鍋にオイルとにんにくを入れ、香りがたったら、挽肉を入れ炒め、玉ねぎ、セロリも入れて炒める。
- 4、トマト缶とブーケガルニ、ナツメグ、塩コショウを入れ、水分がなくなるまで煮て塩コショウで味を整える。
- 5、ラザニアシートを茹でる。
- 6、耐熱皿にミートソース、ラザニアシートを交互に敷き詰め、とろけるチーズをのせて、オーブン200度で15分焼く。
- 7、切り分けてお皿に盛り、完成！！

少し手間がかかりますが、多めに作ったミートソースはピザトーストやオムレツにも使えて便利です♪是非作ってみて下さい(*^^*)

<材料>

牛挽肉...200g
玉ねぎ...2個
セロリ...2束
にんにく...1かけ
トマト缶...2パック
ブーケガルニ...適量
ナツメグ...適量
塩コショウ...適量

ラザニアシート...6枚
とろけるチーズ

...100g~お好みの量