

Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- ラザニアシート：12枚
- 牛挽肉：300g
- ホワイトソース：500ml
- モッツアレラチーズ：200g（スライス）
- トマトソース：500ml
- 秘密のスパイスミックス：小さじ2
- バジル：少量（みじん切り）

作り方

1. 牛挽肉を炒め、秘密のスパイスとトマトソースで味付けします。
2. ラザニアシートを茹でて、交互にミートソース、ホワイトソース、モッツアレラチーズを重ねます。
3. 最上部にチーズとバジルをたっぷりと散らし、200度のオーブンで30分焼きます。
4. ゴールデンブラウンになるまで焼き上げたら完成です。