

菊芋と茄子のラザーニャ

(きくいも茶屋)

材料

菊芋
茄子
ホワイトソース
ミートソース
ラザーニア
キャベツ
チーズ（シュレットチーズ・粉チーズ）
セパレ



作り方

- ① 菊芋は少し厚めにスライスしてから、唐揚げにし塩、胡椒を軽くふる。
- ② 茄子は5mm厚に輪切りにして揚げ塩、胡椒をふっておく。
- ③ キャベツは千切りにして、色をつけないように炒める。
- ④ ③にホワイトソースを加えて火を入れる。
- ⑤ ラザーニアの麺をゆでる。
- ⑥ 耐熱皿にセパレをスプレーして⑤の茹でたラザーニアを敷き詰める。
- ⑦ ④のホワイトソースを薄く敷き詰め①と②を各半分のせミートソースを薄く全体に掛け、チーズをのせる。
- ⑧ その上に⑤のラザーニアをもう一段のせ⑦を繰り返す。
- ⑨ オーブンで焼く。

★セパレ…スプレータイプのサラダオイル（セパレの代わりにサラダ油を薄く塗ってもOKです）

★ラザーニア…平たい板状のパスタの一種、またはそれを用いたパスタ料理。デュラム小麦の粉を使い作る。普通小麦で作る場合もあります。