

メニュー名

水餃子の皮でもちもちラザニア

学校名: 長野県上田千曲高等学校

氏名: Kさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

いつも家族のために、家事や仕事をしてくれるお母さんに感謝の気持ちを込めて作りました。

家にあった水餃子の皮とお母さんの好きなもので作りたいと考えていて、ラザニア風に行けると思い作りました。ホワイトソースには、えのき氷を入れ、間には水餃子の皮でモチモチ食感に、表面にはクロワッサンをパン粉にして、サクサクとバター風味を効かせています。

この料理を食べて、元気が出てくれたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●初めに		①オーブンを180℃に予熱しておく。 ②トマトを5mmくらいのスライスにする。 ③クロワッサンをフードプロセッサーで細かくしておく。	60分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●ミートソース		①たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。 ②熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、たまねぎ、にんじんを加え、たまねぎが透き通るまで炒める。 ③②に合い挽き肉を加え、ほぐしながら色が変わるまでさらに炒める。そこに塩・こしょうで味付けておく。 ④③にカットマト缶を加え、佐藤、顆粒コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、ローリエも加え、底がこげないように、時々かき混ぜながら強火で煮込む。	
カットマト缶	200g		
牛豚 合いびき肉	150g		
たまねぎ	100g		
にんじん	50g		
砂糖	大さじ1/2		
塩こしょう	適量		
顆粒コンソメ	小さじ2		
ケチャップ	大さじ1		
ウスターソース	大さじ1		
ローリエ	1枚		
オリーブオイル	大さじ1		
●ホワイトソース		①しいたけは軸を取り、3mmくらいの細切りにし、しめじは石づきを切り落とし、手で半分にさく。えのき氷は溶かしておく。 ②熱したフライパンにバターを入れ、溶けたら、しいたけ、しめじを加えてしんなりするまで炒め、塩こしょうで味を付けておく。 ③②に牛乳、砂糖、えのき氷を入れ混ぜ、少しずつ薄力粉を加えていき、弱火でとろみがつくまで混ぜる。	
しいたけ	30g		
しめじ	30g		
えのき氷	1個		
牛乳	250ml		
薄力粉	大さじ4		
塩こしょう	適量		
バター	5g		
●盛り付け		①水餃子の皮は水で粉を落としておく。 ②グラタン皿にミートソース、水餃子の皮、ホワイトソース、水餃子の皮、ミートソース、水餃子の皮、ホワイトソースと重ね、チーズをのせる。 ③②の上にスライスしたトマトをのせ、最後に細かくしたクロワッサンをまぶす。 ④180℃に予熱したオーブンで20分焼く。 ⑤④にバジルを飾り、完成。	
水餃子の皮	9枚		
トマト	50g		
ピザ用チーズ	45g		
クロワッサン	15g		
バジル	2枚		