

## ～じゃがいものラザニア風～

使用品種 はるか（またはホッカイコガネ）

【材料】(19cm×19cmのラザニア用皿1皿分)

### \*ミートソース

- ・油...小さじ1 ・人参...1/4本 ・玉葱...1/2個 ・豚挽肉...120g ・薄力粉...大さじ2
- ・水...180cc ・ローリエ...1枚 ・トマト水煮缶...50g ・ケチャップ...50g ・ソース...10g
- ・塩...少々

### \*ホワイトソース

- ・薄力粉...30g ・バター...30g ・牛乳...400cc(2カップ) ・塩...少々

- ・じゃがいも...中4個 ・ピザ用チーズ...適量 ・パン粉...適量

### 【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま蒸しておく。(またはラップをしレンジで加熱する)
2. ミートソースを作る。鍋に油を熱し、みじん切りにした人参、玉葱、豚挽肉を炒める。火が通ったら薄力粉を加え、焦がさないように全体に馴染ませる。水、ローリエ、トマト水煮缶、ケチャップ、ソースを加え弱火で10分ほど煮込み、最後に塩で味を調える。
3. ホワイトソースを作る。フライパンにバターを入れ火にかける。バターが溶けたら薄力粉を加え、木べらを使い、焦がさないように薄力粉の粉っぽさがなくなるまで炒める。牛乳を4～5回に分けて加える。牛乳を加えるたびによく混ぜ、ダマにならないように注意する。最後に塩で味を調える。
4. 1.のじゃがいもの皮を剥き、1cmくらいの厚さに切る。
5. 皿にバターを塗り(分量外)半量のじゃがいもを敷き、その上に半量のミートソース、半量のホワイトソース、残りのじゃがいも、残りのミートソース、残りのホワイトソースの順に入れる。最後にたっぷりのチーズとパン粉をかけ、220度のオーブンで約10分焼く。

