

パーティで人気！カボチャのクリーミー ラザニア ～ハロウィン仕立て～



■ 材料 ■


かぼちゃ 1/4個 (360g) / 玉ねぎ 1個 / ベーコン 100g / バター 20g / 合挽肉 160g / ★ガラムマサラ 小さじ2 / ★塩 小さじ1/2 / ★ピザソース 大さじ2 / ホワイトソース 1缶 / 生パスタ Lasanha 5枚 / ピザ用チーズ 150g / パプリカ 適量 / お好みのハーブ 適量

■ 下準備 ■

かぼちゃは種を取り、レンジで約5分加熱し、皮を包丁でそぎ落とし、適当な大きさに切っておく

■ 作り方 ■

1. 玉ねぎは千切り、ベーコンも細かく切っておく
2. 玉ねぎとバターを合わせレンジで約4分加熱し、その間に挽肉とベーコン、★の調味料を合わせ中火で炒める
3. 挽肉とベーコンに、レンジで加熱した玉ねぎとかぼちゃを合わせ、マッシャーで潰し、水200ml (分量外) で伸ばしペースト状にする (火は弱火に)
4. 生パスタ Lasanha、ホワイトソース、(3)のペーストの順に重ね、これを5回ほど繰り返す
5. 最上面にチーズをのせ、200度に熱したオーブンで焼き色がつくまで焼く (目安: 約20分)。焼けたら、表面をパプリカやハーブ、皮でかたどったジャックランタンを飾り完成

 La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
<http://la-cocina.jp> にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
<http://oisyyy.wix.com/oisy>