



奥河内
ごちそう
レシピ

Gochisou Recipe

今日はこれで
決まり!

Vol. 8

素材のままオーブンで一気調理!

白菜の簡単ラザニア

材料(4人分)

白菜…5枚程度、合い挽きミンチ…400g、トマトダイス缶…400g 生クリーム…100g、餃子の皮…24枚、餅(薄切り)…10枚、シュレッドチーズ…80g、顆粒コンソメ…20g、塩…適量、バター…適量、オリーブオイル…適量
※お好みで合い挽きミンチに粗びき黒こしょうを加えてもおいしいです。

作り方



- 1 合い挽きミンチに1%(4g)の塩を入れ混ぜておく
- 2 白菜をざく切りにする
- 3 トマト缶をボウルにあげ、コンソメ、塩(4g)を入れよく混ぜ合わせる



- 4 耐熱容器にバターを塗ってオリーブオイルをひく
- 5 ④の上に白菜、①、餃子の皮、餅、③の順に重ね容器の大きさに合わせて繰り返し、白菜で終える。



- 6 ⑤の上から全体に生クリームを回しかけ、チーズをのせる
- 7 180℃のオーブンで20分焼き、チーズがこんがり焼けたら完成

ちょこっと
美味しい話



農家 中村さん

秋までは小ぶりのみずみずしいサラダ白菜を、今は種まきから60日、70日、90日で収穫できる品種を時期をずらして出荷しています。葉物野菜は虫がつきやすいので、葉の内側に入り込まないよう確認したり、モグラなどの害獣から守るためにも毎日畑に出ています。食べ応えのある大きな白菜にするために有機肥料などを使い、草むしりも欠かせません。収穫した白菜は、あすかてくるで出荷していますので、手に取っていただくとうれしいです。

白菜は、鍋や炒め物など幅広く使われますが、ほのかな甘みとクセの無さから洋風料理とも相性が良い野菜です。今回はクリスマスやホームパーティーにもぴったりの簡単ラザニアを紹介します。平打ちパスタの代わりに餃子の皮などを使い、素材を重ねてオーブンで焼くだけなのに「ごちそう感」たっぷりの一品です。ぜひお試しください。

白菜で作る冬のあつあつメニュー

ビュッフェレストラン奥河内に12月からこのメニューが登場します
☎奥河内くろまるの郷(☎56-9606)
クックパッド河内長野市公式ページ▼

