



## 3/4(火) 冷凍餃子で～お手軽ラザニア

(材料)

冷凍餃子：6 個

牛乳：200ml

ミートソース（市販のもの）：大さじ4

溶けるチーズ：適量

バター：適量

- ① 鍋に牛乳と冷凍餃子を入れて煮る。
- ② 耐熱皿にバターを塗り、①、ミートソースを交互に重ねる。
- ③ チーズを乗せて、オーブントースターで焼く。
- ④ 180℃で 15 分程度、魚焼きグリルなどでも。表面が焦げそうなら、アルミホイルを使って。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。