

ナスのラザニア



おすすめワイン

ベラノーヴァ モンテプルチアーノ ダブルツツオ

BELLANOVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

イタリア 750ml

焼きなすオイル漬けを使うと、酸味があるのでラザニアをさっぱりと重くなく楽しめるので、軽めの赤ワインと合わせました。ワインの酸と、トマトソースの酸味のマリアージュ、そして焼きなすのオイル漬けの適度なオイリーさが、ワインのボリューム感にもぴったり！焼きなすの焦げたスモーキーさが、さらにワインの樽香にぴったりで余韻も楽しめます。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料(4人分)

| | | | |
|---------------------|----|--------------------------|-----------------|
| ラザニア生地 ★ | 4袋 | <クイックミートソース> トマトソース ★ | 2袋(にきまや130g×2袋) |
| ホワイトソース(ハインツ) ★ | 1缶 | オリーブオイル ★ | 小さじ2 |
| シュレッドチーズ(溶ろけるタイプ) ★ | 適量 | にんにく | 1片 |
| | | 玉ねぎ | 1/4個 |
| 焼きなすオイル漬け ★ | 1瓶 | 牛豚ひき肉 | 100g |
| パセリ(みじん切り) | 少々 | トマトペースト ★ | 大さじ2 |
| | | 塩・こしょう ★ | 少々 |
| | | 三温糖 | 少々 |

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- <クイックミートソース> フライパンにオリーブオイルを弱火で熱し、にんにく・玉ねぎに塩少々をして炒める。玉ねぎがしんなりしたら、ひき肉を加えて炒め、トマトペースト、塩、こしょう、三温糖で味を調え、トマトソースを加えて混ぜる。
- 焼き茄子オイルづけは、取り出してキッチンペーパーで軽く油をふきとり、縦半分に切る。
- 鍋にたっぷりのお湯と分量外の塩(お湯の量の1%)を入れ、ラザニア生地を、表示時間の約半分の長さで茹で、バットなどに取り出す。
- 耐熱容器に、ホワイトソースを薄くひき、ラザニア生地、ミートソース、ホワイトソース、ラザニア生地、ミートソース、茄子、シュレッドチーズの順に層にする。
- オーブンを230度に加熱し、約20分、こんがり焼き色がつくまで焼く。
- 出来上がりに、パセリを飾る。