

RECIPE 04

Croque Lasagna

クロックラザニア

イタリア料理で人気のラザニアとクロックムッシュを
組み合わせたアレンジレシピです。

Keyword

#カンタン #テイクアウト
#作業の効率化 #温めておいしい
#時短

材料 [4個分]

-  バゲット1本
- 総菜フィリング(牛牛ミートソースフィリング)400g
- 総菜フィリング(NEW十勝牛乳&キノコシチュー)120g
- グリュイエール(シュレッド)120g



バゲットの作り方は、
Webで公開中！



作り方

- 1 バゲットを半分にカットし、さらに腹割りでカットする。
- 2 カットしたバゲットにNEW十勝牛乳&キノコシチューを30g
絞り塗り広げる。
- 3 2の上に牛牛ミートソースフィリングを100g絞り、同様に塗り
広げる。
- 4 グリュイエール(シュレッド)を30gのせる。
- 5 天板に並べる。
- 6 上火250℃、下火240℃のオーブンで10分焼成。

断面

牛牛ミートソースフィリング



NEW十勝牛乳&キノコシチュー

Point 

フィリングを塗る際は中央が盛り上がるように塗り広げる。