



■地中海野菜のラザニア

●材料（ホテルパン1台25人分）

ラザニア	500g
サルサポモドーロ	1kg
茄子M	250g
ジャンボピーマン赤	400g
ジャンボピーマン黄	400g
ズッキーニL	150g
黄ズッキーニL	150g
トマトM	780g
ニンニク（みじん切り）	50g
エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル	80ml
タイム	8g
ローズマリー	12g
ステップチーズ（シュレッド）	450g
グラナパダーノ	200g
付け合わせ	バジルの葉 グリッシーニ

●作り方

トマトソース

- ① ニンニクをオリーブオイルで炒め、サルサポモドーロと湯剥きして種を取り除き細かく叩いたトマトを加える。
- ② 軽く煮込んでトマトソースとする。

ラザニア

- ① 茄子、2色のズッキーニをスライスする。
- ② 2色のジャンボピーマンは種を取り除き、成形する。
- ③ ① ②をタイム、ローズマリー、オリーブオイルでソテーする。
- ④ 1/1サイズのホテルパンにクックパーWS®を敷き、ラザニアを並べその上にトマトソースを塗る。
- ⑤ ③の野菜を並べチーズをふる。
- ⑥ さらにラザニア、トマトソース、野菜を重ねチーズをふる。
- ⑦ 最後にラザニアをのせ、トマトソースを塗り、チーズをふる、オリーブオイルを回しかけ、スチコンのホットエアモード160℃で25分程度焼き上げる。

●仕上げ

- ① ホテルパンからクックパーWS®ごと持ち上げ、ラザニアをまな板に載せる。
- ② 約1/25にカットして、クックパーWS®を敷いたバットに乗せスチコンで再度温める。
- ③ 皿に温めたソースを流し、温めたラザニアを乗せる。
- ④ バジルの葉、グリッシーニを添える。