

うっわもパクッと!

# パプリカラザニア



※写真はイメージです。

## 材料(6人分)

パプリカ……………6個  
ラザニアシート……………6枚  
とろけるチーズ(ピザ用) 100g  
サニーレタス……………50g  
ドライパセリ……………お好みで  
【ソース】  
水溶き片栗粉……………小さじ3  
油……………適量

鶏ひき肉……………200g  
シチュー屋シチュー…2箱  
とろけるチーズ(ピザ用)……………200g  
カレー屋ハヤシ……………1箱  
トマトケチャップ…大きじ5  
えのきだけ……………1袋(100g)  
プロクオリティビーフカレー中辛 1袋

A

B

C

## 作り方

シャキッとパプリカ×濃厚ソースが相性抜群!  
レトルト食品で、簡単に豪華で本格的な1品の完成です!

- 1 パプリカの上部を横にカットし、中をくり抜く。ラザニアシートはパプリカの大きさに合わせて切り、規定時間茹でる。
- 2 鍋にAと水溶き片栗粉(小さじ1)を入れ、加熱しよく混ぜる。【ソースA】
- 3 フライパンに油を熱し、鶏ひき肉(100g)を入れて炒め、B、水溶き片栗粉(小さじ1)を加えてよく混ぜる。【ソースB】
- 4 フライパンに油を熱し、鶏ひき肉(100g)、1/2の長さに切ったえのきだけを入れて炒め、プロクオリティビーフカレー、水溶き片栗粉(小さじ1)を加えてよく混ぜる。【ソースC】
- 5 オーブンを200℃に予熱する。
- 6 ①のパプリカのうち3つに、ソースA→ラザニアシート→ソースB→ラザニアシート…と順に重ねて入れる。残り3つはソースA→ラザニアシート→ソースC→ラザニアシート…と順に重ねて入れる。
- 7 ⑥にとろけるチーズをのせてオーブンに入れ、200℃で10分焼く。温度を170℃に下げ、さらに10分焼く。
- 8 皿にサニーレタスを敷き、その上に⑦を盛り付け、ドライパセリをかけて完成。

