



1kg Cheese Lasagna

ド #01

チーズの底なし沼を独り占め！

1kgチーズのとろ～りラザニア

材料/material 人数：4～5人分

- 食パン …… 1斤
- 情熱価格 とろけるミックスチーズ 1kg …… 1袋
- 情熱価格 ミートソース(240g) …… 1袋
- 情熱価格 スイートコーン ホール粒状(425g) …… 1缶
- 情熱価格 業務用ウインナー(800g) …… 1袋
- パセリ …… 適量



作り方/recipe 調理時間：30分

- 1 食パン1斤の中身をくり抜く。
- 2 チーズ1kg、ミートソース、スイートコーン、ウインナー、くり抜いたパンをスライスしたものを交互に詰め、最後に入りきらないチーズとコーンをたっぷりトッピングする。
- 3 170度のオーブンで20分ほど焼き、表面にこんがり焼き色がついたらパセリを振って完成！

Point

170度のオーブンで20分ほど焼き、表面にこんがり焼き色がついたらパセリを振って完成！