Fukui brand

18

# 上庄さといものラザニア

身が締まった上庄さといもと
ミートソースがやみつきな一品です。

## 上庄さといも

大野市上庄地区で生産されるブランド里芋です。2017 年には地域の産品ブランドを国が保護する地理的表示（GI）保護制度に登録されました。小ぶりで身が締まり煮崩れしないため、里芋の旨みを堪能できます。

### 材料（2人分）

| | | |
|---|---|---|
| 上庄さといも | | 5個 |
| （ミートソース） | | |
| 合びき肉 | | 125g |
| 材料A | 玉ねぎ | 50g |
| | にんじん | 25g |
| | セロリ | 25g |
| 赤ワイン | | 50ml |
| トマト缶 | | 250g |
| ウスターソース | | 大さじ2 |
| オリーブオイル | | 25ml |
| 塩、コショウ | | 各少々 |
| ホワイトソース | | 1／2缶 |
| 牛乳 | | 100ml |
| ラザニア | | 2枚 |
| 無塩バター | | 適量 |
| ピザ用チーズ | | 適量 |

### 作り方

1. 鍋にオリーブオイルを入れて熱し、（材料A）の野菜をじっくりと炒める。
2. [1.]に合びき肉を加えて塩、コショウで下味をつける。しっかりと焼いて、油分も水分もほとんどなくなったら、赤ワインを加えてアルコールと水分を飛ばす。ウスターソース、トマト缶を加えて弱火で40分間煮込む。
3. 上庄さといもを輪切りにし、フライパンにオリーブオイルを入れ両面を焼く。
4. 耐熱ボウルにホワイトソース、牛乳を合わせ、ラップをしてレンジ（600W）で3分加熱後、よく混ぜ合わせる。
5. グラタン皿に薄くバターをぬり、[4.]のホワイトソース、[2.]のミートソース、[3.]の上庄さといも、ラザニアの順に繰り返して重ねる。仕上げにピザ用チーズを散らす。
6. 200℃のオーブンで（約20分～25分）焼き色がつくまで焼く。

POINT

ミートソース用の野菜はしっかりと煮込むことでうま味を引き出すことができます。