

## アレンジ①：餃子の皮の簡単ラザニア



<材料：2人分>

- ・ 簡単ミートソース …… 1/2 量
- ・ 餃子の皮 …… 6～8 枚
- ・ ピザ用チーズ …… 30 g

<作り方>

1. 耐熱皿にサラダ油（分量外）を塗り、餃子の皮を敷き詰め、分量の1/4のミートソースを重ねる。
2. 皮、ソースの順に3回重ね、最後にチーズをかける。
3. 200℃に温めたオーブン（又はオーブントースター）で10～15分程焼く。



## アレンジ②：まるごとトマトグラタン

<材料：2人分>

- ・ 簡単ミートソース …… 1/4 量
- ・ カゴメ こくみトマト …… 4 個
- ・ ピザ用チーズ …… 適量

<作り方>

1. トマトはヘタ近くを横に切落とし、スプーンで種を取り除く。切り口を下にしてキッチンペーパーに伏せて水気を切る。
2. 1のトマトに簡単ミートソースを詰め、ピザ用チーズをかける。
3. 耐熱皿に2のトマトを並べ、コンロのグリル（又はオーブントースター）で、チーズに軽く焦げ目がつくまで（約7分）焼く。



## アレンジ③：トマトたっぷりタコライス



<材料：2人分>

- ・ 簡単ミートソース …… 1/2 量
- ・ カレー粉 …… 小さじ 1/2
- ・ カゴメ こくみトマト …… 1 個
- ・ レタス …… 2 枚
- ・ アボカド …… 1/2 個
- ・ ごはん …… 300 g
- ・ 細切りチーズ …… 大さじ 2

<作り方>

1. トマトとアボカドは1cm角の角切り、レタスは千切りにする。
2. フライパンに簡単ミートソースを熱し、カレー粉を加えて全体に味をなじませる。
3. お皿にご飯を平らに盛り付け、レタス、2のミートソース、アボカド、トマトの順に重ね、最後に細切りチーズをトッピングする。