

冷凍ケールを使った

ケールの

ジェノベーゼ風パスタ



< 材料 >

ソース(◎冷凍カットケール … 80g
にんにく … 1/2片 クルミ … 20g 塩 … 小さじ1
オリーブオイル … 130ml 粉チーズ … 大さじ1)
パスタ … 100g ベーコン … 1枚 ミニトマト … 2個
パスタゆで汁 … 大さじ1 塩コショウ … 適量

< 作り方 >

1. ソースの材料をミキサーで攪拌する。
2. パスタをゆでる。
3. フライパンにオリーブオイルを引き、ベーコンを炒める。
4. 3に1のソースを入れ火にかける。茹で上がったパスタとゆで汁を加え絡める。ミニトマトを加える。
5. 塩コショウで味を調べてお皿に盛り付けて完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社