

# パスタをゆで♪がらソース作り

♪簡単・おいしい・色あざやかなパスタ♪

♪子どもも大好き♪

## ジェノバソース

ジェノバペースト《材料》

- バジルの葉 45-50枚 ●パルメザンチーズ 30g
- 松の実 35g ●オリーブオイル90cc
- アンチョヴィペースト 大さじ1 ●にんにく 1片
- トッピング用バジルの葉・パルメザンチーズ

## ミートソース

《材料》 ●ひき肉 (豚・合びき) 150g

- トマト缶 1缶 ●玉ねぎ 1/2個 ●にんにく 1かけ
- 水 50cc ●オリーブオイル 大さじ1 ●塩 小さじ1
- コンソメ 大さじ1 ●ローリエ 1枚 ●トマトケチャップ 大さじ1 ●マジックルーム・ナス・にんじんなど お好みで

1. バジルの葉を摘み、  
汚れを落とす。  
にんにくをみじん切りにする。



1. 玉ねぎ・にんにくを  
みじん切りにする。



2. 全ての材料をフードプロセッサーに入れて回し、  
なめらかになったら、すぐに  
フードプロセッサーから  
取り出す。  
(保存する場合は  
ガラスの容器へ保存)



2. オリーブオイルで1を炒め、  
玉ねぎが透明に  
なってきたら  
ひき肉も入れ  
更に炒める。



3. ゆで上がったパスタにジェノバソースをあえる。  
パスタのゆで汁を  
少しづつ加えながら  
混ぜ合わせる。



3. 2. にトマト・塩・コンソメ・ケチャップを入れて  
ローリエも入れて、  
時々混ぜながら  
20分ぐらい煮込む。



4. 器に盛り、  
トッピング用のバジルの葉と  
パルメザンチーズをふる。



4. 味を見て  
塩・コショウで  
味を調える。



♪盛り付けにもこだわろう!

ぺちゃっと平たく盛ってしまうのではなく、お皿の端に余白をもたせて中心に高く盛るのがポイント。  
ソフトクリームの段をイメージして、下の段、上の段というように、トングを使って回転させながら盛るとキレイに仕上がります。

