



## キャベツとペンのバジルカレーソース

みんな大好きなカレー風味のペンネで作っておかずが完成です 意外や意外、ジェノベーゼとカレーがあうんです。 バジルのソースが苦手な方もカレーのスパイスが合わさって食欲をそそる香りと味わいになります。

## 使用商品

- #27 ペンネリガーテ 500g
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- |                |                        |
|----------------|------------------------|
| <b>材<br/>料</b> | • ペンネ・リガーテ.... 160g    |
|                | • キャベツ (ザク切り).... 1/4玉 |
|                | • ジェノヴェーゼソース.... 100g  |
|                | • カレー粉.... 大さじ1/2      |
|                | • 粉チーズ.... 20g         |
|                | • オリーブオイル.... 少々       |

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>手<br/>順</b> | ① たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、ペンネを表示時間ゆでる。ゆで上がる2分前にキャベツを加える。 |
|                | (2) ボウルにペンネ、キャベツ、バジルジェノヴェーゼソース、カレー粉を加える。         |
|                | (3) オリーブオイル、粉チーズで味を整える。                          |