



キャベツとペンネ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りおかずが完成です 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)

- 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

材
料

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。

手
順

- (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。