

生産者さん おじゃまして〜す

味・香り・緑色の濃い 『兵庫県産バジル』を使ったソースです



「ジェノベーゼソース
(兵庫県産バジル)」

1袋で1人前

兵庫県たつの市にある
バジル畑と生産者の
みなさん。初夏の収穫
は手摘みで



「ジェノベーゼソース(兵庫県産バジル)」の記事は7ページに続く

- P1 岩手ボランティアバス第14回報告
- P2 岩手ボランティアバス募集
遠野通信
“大阪でできる復興応援”報告
- P3 組合員活動、理事会・監事会報告
パル子のお店新発見
- P4 コープシアター
ぱるメール、通常総代会公告
- P5 イベント情報
ミラフロレス
- P6 商品検査室だより
組合員さんの声にこたえて
- P8 特集「ジェノベーゼソース
(兵庫県産バジル)」(8~7ページ)
Pa・ぱっとクッキング

Pa・ぱっとクッキング 96

<http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/index.html>

*じゃがバターが、
ソースの風味をアップ

ジェノベーゼソースを使って たことアボカドの ジェノバポテト

材料・2人分 <1人当たり280kcal>

解凍したジェノベーゼ
ソース ……………大3
じゃが芋 ……………2個
ゆでたこ ……………50g
アボカド ……………1/2個
バター ……………大1

作り方

- ①じゃが芋は皮をむき食べやすい大きさに切り、水にさらしてから、ゆでる。
- ②ゆでたこ、アボカドも食べやすく切る。
- ③じゃが芋が柔らかくなったら火からおろし、ボウルに入れて熱いあいだにバターをからませて混ぜ、ゆでたこ、アボカド、ジェノベーゼソースを加えてあえる。

