

11月

ペンネのジェノベーゼソース



この日の給食の 組み合わせ

ミルクパン

ペンネのジェノベーゼソース

イタリアンスープ

牛乳

材料（4人分）

一食材一	一分量一
ペンネやスパゲティ などのパスタ	200 g
ベーコン	150 g
玉ねぎ	1個
にんじん	1/2本
オリーブ油	少々
おろしにんにく	小さじ1
バジルペースト	大さじ2〜3
うすくち醤油	大さじ1/2
コンソメスープ	4 g
粉チーズ	15 g
塩	少々
こしょう	少々

作り方

①ベーコンは、1 cm幅くらいに切る。玉ねぎ・にんじんもせん切にする。

②フライパンにオリーブ油をしき、弱火でにんにくを炒め、香りが出たらベーコンも入れて炒める。（ベーコンを入れたら火は中火程度）

③にんじん・玉ねぎも入れてよく炒める。火が通ったらAの調味料を入れる。（バジルペーストはお好みで加減してください。）

④パスタを袋に書いている時間でゆでる。ゆであがったら水気を切り、③に入れて混ぜる。粉チーズも振り入れて塩・こしょうで味をととのえる。

コメント

ジェノベーゼソースは、バジルやにんにくなどとオリーブ油を混ぜて作る緑色のソースです。ペンネは、両端を斜めに切ったパスタで、給食では3cmくらいの長さの物を使いました。ペンネだけでなくスパゲティでもおいしいですよ。



ペンネ

こんな幅の広いパスタも合います。

