

トマト & フロマージュ ジェノベーゼ

大葉を使った、さわやかなジェノベーゼソース！作りおきでパスタなどにも活用♪



トマト & フロマージュ

◆材料（2名分）

トマト & フロマージュ	1個
ジェノベーゼソース	
バジルの葉	10枚
大葉	5枚
アーモンド (もしくはピーナッツ)	5粒
塩、こしょう	少々
オリーブオイル(バージン)	200cc
にんにく	少々

A



- ① Aをミキサーにかけて緑色のジェノベーゼソースを作る。
- ② トマト & フロマージュの表面に縦にナイフで切り込みを入れる。
- ③ ②の切り込みに①のソースをたっぷりとし込み、低温のトースター(オーブン)で中心が温まるまで焼く。

【完成】

アンダンテのレシピノート

Recipe Note

アンダンテひろめ隊 (広報担当者) からのひとこと・・・

大葉を加えることで、風味が豊かになるだけでなくジェノベーゼソースのきれいな緑色が続く効果もあるんです！こちらのソースでパスタを作るのもおすすめです★

