



旨みとコクと香りを閉じ込めた定番イタリアン

スパゲッティ・ジェノベーゼ

対応製品名 : フードプロセッサー 0.5Lタイプ／1.0Lタイプ
／スマートスティックハンドブレンダー
(1.9Lタイプ、2.3Lタイプの場合は分量を増や
してください)

使用部品 : メタルブレード チョッパーブレード

調理時間 : 20分

材料 (2人分)

〈 ジェノベーゼソース 〉

オリーブ油	60ml
松の実	12g
にんにく	2g
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
バジル	25g

スパゲッティ	180g
塩	少々
バジル (飾り用)	適量

作り方

1. バジルは軸から葉を摘み取る。ワークボール(チョッパーボール)にメタルブレード(チョッパーブレード)をセットし、ソースの材料を上から順番に入れ、【HI】の連続運転で細くなるまでまわす。
2. たっぶりの湯を沸かして、スパゲッティを茹でる。茹で上がったらざるにあけて水気をしっかりきる。ボウルに入れて1のソースをからめて、出来上がり。