

手づくり

バジルソース

スパゲティー

自宅で
お手軽
イタリアン

材料 (2人前) =

- ・ バジルの葉 7~8枚
- ・ ニンニク > 好みの量
 とうがらし
- ・ スパゲティー
- ・ オリーブオイル (大2~3)
- ・ 塩 コショウ



おいしーよ!!



= つくり方 =

1) バジルの葉をせん切りにし、
2~3分水であく抜き
して水をきる。

2) ニンニク、とうがらしを
みじん切りにし
オリーブオイルで
1~2分炒める



3) スパゲティーの
ゆで汁 (大4)
を加えてソース状
にのばし。
塩・コショウで
味をととのえる。

4) ゆで上がったスパ
ゲティーにかける

5) 完成!

