

《最優秀賞》 

水餃子のジェノベーゼ ～ラビオリに見立てて～



■材料【2人分】

- ・『つるっと水餃子』 15個
- ・『産直バジルのジェノベーゼソース』 1袋（70g）
- ・生クリーム 大さじ4
- ・粉チーズ 適量
- ・黒こしょう 適宜

■作り方

- 1 フライパンにボイルした「ジェノベーゼソース」、生クリームを入れて弱火で温め、いったん火を止める。
- 2 鍋に湯を沸かし、「水餃子」をゆでてざるにあげ、1に加える。弱火にかけ、1分ほど煮からめる。
- 3 器に盛って粉チーズ、黒こしょうをふる。