

毎日の食事をおいしく、楽しく、健康に。



クリスマスカラーでおもてなしパーティーメニュー



優秀賞

ラビオリの カプレーゼ風



加藤様コメント

もちりとした歯応えとラビオリの質感を餃子の皮を2枚使い簡単で便利に作ってみました。中の具はモッツアレラとバジルにバター風味を効かせ、相性バッチリなトマトソースをたっぷり使い、彩りカラフルな野菜とパルメザンチーズで雪をイメージしたクリスマスにピッタリな一品です。

加藤 美智子様

材料(4人前)

モッツアレラチーズ	180g	パセリ	40g
バジル	40g	トマトソース(カゴメ)	295g
バター	20g	カゴメ アンナマンマ	
粗びきコショウ	10g	トマト&バジル	100g
餃子の皮	24枚	パルメザンチーズ	20g
カボチャ	100g	オリーブ油	大さじ3
赤・緑ピーマン	各80g	コーン(缶)	80g
シメジ	60g		

- 1 モッツアレラチーズ1cm角切りと、バジルの粗みじん切りをバター、コショウと合わせておく。
- 2 餃子の皮中央より上に1をおき、回りに水を付け餃子の皮を上へのせます。真ん中から折り端と端を中央でつけ合わせます。
- 3 カボチャ、赤・緑ピーマンは1cm角切り、シメジは2~3等分に切り、パセリはみじん切り。
- 4 フライパンにトマトソースとトマト&バジルソースを温めておく。
- 5 鍋に、1.5Lの湯を沸かし、カボチャ、赤・緑ピーマン、シメジを茹でザルに上げます、次に塩1%(分量外)を入れて2を3分茹でザルに上げてオリーブ油を回しかけます。
- 6 皿にトマトソースを敷き、茹で上がったラビオリをおき、上からパルメザンチーズをかけて、カボチャ、赤・緑ピーマン、シメジ、コーンを真ん中にあしらひ、パセリを散らします。

※写真はイメージです。