



# ジェノベーゼソースのジッリの作り方



## ①ジェノベーゼソースとトッピング(松の実/チーズ)を自然解凍します。

室温ぐらいにもどしてください。

※解凍する時は、電子レンジなどを使わないで下さい。  
チーズがたっぷり入っているため熱が入ると固まってしまいます。



## ②鍋に水を約4L入れ沸騰させます。

沸騰したら付属の塩1袋を入れ混ぜます。

※パスタをゆがくときの塩加減を覚えて下さいね。



## ③火加減を落としてジッリを入れます。

1人前(1袋)を鍋の中に入れます。

ゆで時間は15分~16分ぐらいです。

ジッリを入れてから1、2分はジッリがくっつきやすいので2、3度混ぜて下さい。

ゆで時間が10分過ぎたらジッリの端っこが硬くないかチェックして下さい。硬ければ2、3度混ぜて均等な硬さにゆで上がるようにします。(何度かこの作業を繰り返して下さい。少し柔らかか目のの方が美味しくいただけます)



## ④しっかりとお湯を切りフライパンにジッリを入れ手早くジッリとジェノベーゼソースをからめます。

※この時絶対に火を入れしないで下さい。

ジッリの温もりだけでジェノベーゼソースをからめて下さい。



## ⑤お皿に盛り付けチーズと松の実をトッピングしてできあがり~!!

(ボアボアボアではバジルの葉もトッピングしています)

※2人前以上は1度に作らないで下さい。できれば1人前ずつ作る事をお勧めします。