

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**夏  
なつ

「宮武将吾のランチパーティ 2015年6月19日より」

**グランドアルトバイエルン入りスープ、バジル風味** 宮武将吾の  
ランチパーティーレシピ

- 1 白インゲン豆を一晩水に浸して戻し、軽く下茹でしておく。
- 2 ニンニク、バジル、オイル、パルメザンチーズをミキサーにかけてピューレ状にする。
- 3 鍋に豆、野菜類(4の野菜を除く)、かぶる程度の水を入れ、沸かす。塩、胡椒で下味を付け、豆に火が通るまで弱火で煮る。
- 4 インゲン、ズッキーニ、細めのパスタ（スパゲッティ等）を加え、輪切りにしたグランドアルトバイエルンを加える。火が通ったら2のバジルペーストを加え、香りが出たら塩胡椒で味をととのえ、器に盛って供する。

## 🍴 材料(4人分)

乾燥白インゲン	150g
玉葱	100g (1cm角切り)
ズッキーニ	1本 (1cm角切り)
じゃがいも	2個 (1cm角切り)
トマト	3個 (湯むきをして1cmの角切り)
サヤインゲン	300g (塩茹でし細かく切っておく)
グランドアルトバイエルン	4本
▼バジルペースト材料▼	
ニンニク	4片
バジル	8枚
パルメザンチーズ	50g
オリーブオイル	適量
パスタ(細麺)	適量
塩、胡椒	適量

## 🍴 レシピで使用している商品のご紹介

伊藤ハム  
「グランドアルトバイエルン」