

グリンピースのディップソース



見た目も鮮やかなグリンピースのピューレーを使用したディップソースです。オニオンソテーとオリーブオイルを加え、肉や魚に合うソースに仕上げました。

使用
商品は
こちら



材料 (10人分)

- カゴメ冷凍グリンピースピューレー…300g ■カゴメ冷凍オニオンソテー (C) ダイス70…150g
- オリーブ油…6g ■塩…3g ■白こしょう…1.5g ■にんにく (すりおろし) …3g

作り方

1. グリンピースピューレーとオニオンソテーは解凍する。
2. 材料は全てミキサーで合わせる。
3. 完成!

カラフルバジキッシュ



野菜のピューレーをキッシュベースに加え、色とりどりのキッシュに仕上げました。ピューレーを加えることで味と彩りが足され、全体を華やかにします。

菜の花のクラムチャウダー



春を感じる菜の花入りのクラムチャウダーです。ポタージュ用スープベースを使用すれば簡単に味が決まります。

コーンと卵のミモザ風タルティヌ



春の訪れを告げる花と言われるミモザ。卵サラダとコーンでミモザを表現してみました。春野菜のアスパラの緑と、ベーコンのピンクも加わり、春らしい色合いのメニューです。

トマトのチーズタルト



クリームチーズとトマトペーストを混ぜ合わせて作るバイクドチーズケーキ。ミニトマトをトッピングし、トマトのうまみとコク、フレッシュな味わいをお楽しみいただけます。



アスパラガスとポテトのバジルソーススパゲッティ



アスパラガスとポテトにバジルソースを合わせて、グリーンの春らしい、さわやかな色合いの Pasta に仕上げました。あっさりとしたアスパラガスと、ポテトを風味豊かなバジルソースが引き立てます。



春メニューにおすすめ！ ピックアップ商品

春が旬のグリーンピースをピューレーにしました。グリーンピース本来の緑色が料理に春らしい色合いを添えます。食感がなめらかで使いやすいピューレーです。



冷凍
グリーンピースピューレー

原材料：
グリーンピース（アメリカ）、食塩
容量：
1kgフィルムパック/5×2

商品やお得な情報はコチラ



カゴメの野菜ピューレーには、こだわりが満載！

ロス・オペレーション削減！

●生野菜からの調理



●ピューレーを使用



安定品質・安定価格！

生鮮品は時期により価格が大きく変動！



カゴメ株式会社

北海道支店 TEL (011) 631-2411
東北支店 TEL (022) 208-7526
北東北営業所 TEL (019) 635-3136
東京支店 TEL (03) 6667-1771

関東支店 TEL (048) 600-2681
神奈川支店 TEL (045) 440-3360
名古屋支店 TEL (052) 951-3581
静岡営業所 TEL (054) 258-1415

北陸営業所 TEL (076) 223-3730
大阪支店 TEL (06) 6392-2111
中四国支店 TEL (082) 261-3251
岡山営業所 TEL (086) 243-7667

四国営業所 TEL (087) 821-7138
九州支店 TEL (092) 761-1162
沖縄営業所 TEL (098) 868-0697
東京本社 TEL (03) 5623-8501