

「パクチー」を切っ て飾れる 使ったレシピ特集!

今、話題のパクチー!

コリアンダー、香菜(シャンツアイ)とも言われます。

直売所などに並べれば大人気間違いなし!

販売促進ツールとしてご利用いただけるように

レシピをご用意いたしました。

点線で切り取ってポップなどとしてご利用ください。

※品種詳細はP.5をご覧ください。



「パクチー」を
使ったレシピ

パクチー 揚げ餃子

材料

- 餃子の皮(市販) … 1袋(20枚)
- 豚挽き肉 … 300g
- パクチー(根付) … 1束~お好みで加減してください
- ニンニク … 1かけ
- 塩・こしょう … 少々
- 片栗粉 … 大さじ1
- 揚げ油 … 適量
- スイートチリソース(市販) … 適量
- レモン … 適量

作り方

1. ニンニク・パクチー(根まで)をみじん切りにし、豚挽き肉、塩コショウとよく混ぜ合わせる。最後に片栗粉を入れまぜる。
2. 餃子の皮で包む。
3. 揚げ油を熱し、こんがりきつね色になるまで揚げる。お好みでレモンやスイートチリソースをつけてどうぞ!

コネコネまぜまぜ♪
作る行程も楽しめます!

パリッとした食感と
スパイシーな風味が魅力!!



点線で切り取って、ポップなどにご利用ください。

「パクチー」を
使ったレシピ

チーズ ケーキ

材料

- クリームチーズ … 1箱(200g)
- *常温で柔らかくしておく
- 生クリーム … 200ml
- パクチー(葉) … 1束~2束
(お好みで加減してください)
- 卵 … 2個
- 砂糖 … 30g
- 薄力粉 … 大さじ2

作り方

1. オーブンを170°Cで予熱しておく。
2. 粗く切ったパクチーと生クリームミキサーにかけ、ペースト状にする。
3. その他の材料をすべてミキサー入れ、良く攪拌する。
4. 型に流し、オーブンで40分焼く。

ミキサーでよく攪拌、
あとは焼くだけ…簡単♪



甘さと独特の味わいが
たまらない一品!!

「パクチー」を
使ったレシピ

パクチー ペースト

材料

- パクチー(根付) … 2束(80~100g)
- オリーブオイル … ~200ml程度
- 松の実 … 20g
- ニンニク … 1~2片
- 粉チーズ … 30g
- 塩 … 少々

作り方

- 材料をミキサー(フードプロセッサー)に入れ、オリーブオイルを少量ずつ入れよく攪拌する。
*材料が回らないようなら、オリーブオイルを増やす。

手軽に味わいアップ!
シーフードパスタなどにぴったり!



ミキサーで簡単調理♪
すぐ作れちゃいます!

点線で切り取って、ポップなどにご利用ください。