



大葉ジェノベーゼソース

材料 (2人分)

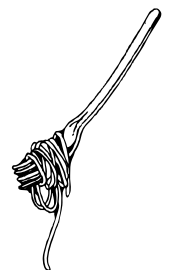
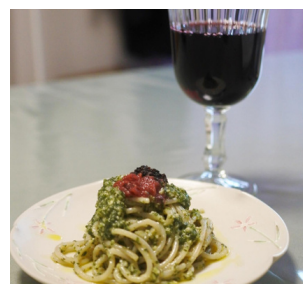
- ・大葉 20枚ほど
- ・にんにく 1カケ
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・練りごま 大さじ1
- ・パルメザンチーズ 大さじ2
- ・塩 ふたつまみ程度

作り方

- ①全ての材料をフードプロセッサーに入れ攪拌するだけ！
(フードプロセッサーがない方はハンドブレンダーなどで)
- ②味見をして、もし大葉が辛かったら練りごまとパルメザンチーズを足す。

本来のジェノベーゼソースはバジルとカシューナッツを使いますが、大葉と練りごまでも美味しく作れます♪

パスタにしてもよし、野菜や魚に添えてもよし、薄切り肉に塗って巻いて焼いてもよし、とても万能で一気に料理がおしゃれになるのでぜひ♪



TORICO

京都のお出汁教室