

優秀賞

大葉のジェノベーゼ

材料と分量(2人分)

*各人、食べる量により異なります。

●材料(A)

大葉・・・・・・・・・・15~20枚
にんにく・・・・・・・・1片
粉チーズ・・・・・・・・15g
塩・・・・・・・・・・5g
オリーブオイル・・・・50cc
ナッツ(ナッツ類何でもOK)・・・25g

●その他

じゃがいも・・・・・・・・中1個
高崎生パスタ・・・・・・・・220g

作り方

- ① 材料(A)をフードプロセッサーにかける(切り刻んで混ぜる)。
- ② じゃがいもを1cm角に切り、電子レンジで柔らかくする。
- ③ 材料(A)とじゃがいもをボールで混ぜ、茹でた高崎生パスタにかける。

★わが家ならではの工夫したポイント★

ジェノベーゼは、普段バジルを使用していましたが、庭に多く生えている大葉を使用しました。暑いので、最小限火を使う分を減らしたいと思いました。

【 審査評価 】

わが家の工夫ポイントにもあるように、ジェノベーゼは普段、バジルを使用しますが、庭に沢山生えている大葉を使用したジェノベーゼでした。バジルも大葉も同じハーブ(香草)で、同じシソ科のためか、大葉の独特な味も全く気にならず、お店で提供されるような味付けでした。庭で良く生える大葉の新しい食べ方を知ったレシピで好評を博しました。

