

白身魚のカルパッチョ青しそジェノベーゼソース

<< 大葉青しその香りが爽やかな「和」のジェノベーゼ >>



材料（2人分）

白身魚刺身用	100 g
レモン汁	大さじ 1
EXVオリーブオイル	適量
塩	適量
ホワイトペッパー	適量
青しそジェノベーゼ	適量

作り方

- ① 青しそジェノベーゼ：大葉青しそは洗い、水分を良く拭きとる。みじん切りにして、Aと共にボウルに入れて混ぜ合わせる。
- ② 白身魚は、薄切りにして器に並べる。塩・ホワイトペッパーを強めにふった後、レモン汁、EXVオリーブオイルを回しかける。①をあしらう。

青しそジェノベーゼ（作りやすい分量）

大葉青しそ	50 g (50～60枚)
A	
白すり胡麻	大さじ1+1/2
おろしにんにく	1 片分
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	100ml

※POINT

パスタや茹で野菜にも使えるオールマイティソースです。冷蔵庫で1週間。冷凍で2カ月間日持ち可。

