



使用商品

*Crunchy walnuts and pine nuts
elevate this classic basil pesto.*



まいにち食べたい!

ジェノベーゼソースの パスタ

Pesto pasta



Recipe

まいにち食べたい!
松の実とクルミの
香ばしさを引き立つ
本格ジェノベーゼパスタ



ジェノベーゼソースのパスタ

約2人分

【ジェノベーゼソース】	
バジル（葉のみ）	15g
まいにち食べたい 松の実	6g
まいにち食べたい 素焼きクルミ	3g
にんにく	1g
エキストラバージンオリーブオイル	60cc
氷水	大さじ1
パルミジャーノチーズ	大さじ1
塩、こしょう	適量

お好みのパスタ	適量
---------	----

【トッピング】	
まいにち食べたい 松の実	適量
まいにち食べたい 素焼きクルミ	適量

- ① 松の実、クルミ、にんにく、オリーブオイルをミキサーにかける。
- ② バジル、氷水、パルミジャーノチーズを入れてなめらかになるまでミキサーにかける。
- ③ 塩、こしょうで味を調える。
- ④ 茹でたパスタに、③を和える。
- ⑤ 皿に盛りつけ、松の実と砕いたクルミをトッピングする。