

# アスパラガスのグリル

(2人分)






アスパラガス	6本	ジェノベーゼソース	
塩・こしょう	少々	パセリ	100g
オリーブ油	適量	くるみ(生)	50g
トッピング		にんにく	1かけ
くるみ	各適量	オリーブ油	150mL
バルサミコ酢		塩	5g

## 作り方

- 1 アスパラガスの皮をむく。
- 2 フライパンにオリーブ油をいれ熱する。
- 3 アスパラガスを並べ塩・こしょうをかけ表面に焼き目がつくまで焼く。
- 4 にんにくは潰して芽を除き、みじん切りにする。
- 5 フードプロセッサーにパセリ、にんにく、塩、くるみを入れてかくはんする。
- 6 ⑤にオリーブ油を加え、ペースト状になるまでかくはんする。
- 7 くるみをザク切りにする。
- 8 アスパラガスにソース・バルサミコ酢をかけて、くるみをトッピングすれば完成！

