



【みつばのジェノベーゼバゲット】



田原 彰二 (たはら・しょうじ) さん

材料

<みつばのジェノベーゼソース> ~ 250g 分

みつば	50g
松の実	40g
パルメザンチーズ(粉)	40g
にんにく	3g
オリーブ油	150ml
塩	ふたつまみ

<みつばのバゲット> ~ 6 コ分

みつばのジェノベーゼソース	120g
フランスパン(スライスしたもの)	6 枚 (60g)

手順

<みつばのジェノベーゼソース> ~ 250g 分

- (1) みつばは適当な長さに切る。
- (2) フードプロセッサーに、松の実、にんにく、パルメザンチーズ、オリーブ油(半量)を入れ、なめらかになるまで、かくはんする。なめらかになったら、みつば、残りのオリーブ油を加え、さらにかくはんする。仕上げに塩を加えてかくはんすると、ジェノベーゼソースの完成。

<みつばのバゲット> ~ 6 コ分

- (1) フランスパンは6等分にスライスしておく。
- (2) スライスしたフランスパンに、みつばのジェノベーゼソースを塗ったら完成。