



## 和風バジルソース

### おいしいハーブ〜バジルレシピ③

## 和風バジルソース

#### 材 料 (作りやすい量)

バジル (葉のみ)

……………20枚くらい

にんにく……………1かけ

塩……………ひとつまみ

オリーブオイル……………100ml

くるみ……………100g

★だしパック(中身)…ふたつまみ

※まるものだしパック使用

- 1 バジルをきれいに洗い水気を切る。
- 2 くるみをフライパンで炒る。
- 3 バジル以外の材料をミキサーにかける。
- 4 粗熱が取れたら、バジルを入れてミキサーにかける。
- 5 きれいに洗った保存ビンに入れて冷蔵保存 (ビンで2週間ほど保存可能)

#### コツ・ポイント

- バジルは熱に弱いのでミキサーの時間は短めにしましょう。
- くるみをフライパンで炒める時は焦がさないように注意してください。
- パスタ・ピザ・サラダ・おかず作りなどに役立つソースです。
- 味つけはお好みで調整してください。