



山椒のジェノベーゼドレッシング(サラダ)

材料(4人分)

山椒の葉	約50g
松の実	小さじ1
ニンニク	1/2片
オリーブ油	大さじ3
塩	小さじ1
実山椒	大さじ2
フレンチドレッシング	適量
季節の野菜	適量

作り方

山椒ジェノベーゼソースを作る

- 1 松の実をフライパンで弱火にかけ焦がさないようよく煎る。山椒の葉は汚れを洗い落とし、水気を切る。
- 2 ミキサーに山椒の葉、すりおろしたニンニク、オリーブ油を入れる。ペースト状になるまで回す。
- 3 松の実を加え、ペースト状になるまで回し、塩を加えて混ぜ合わせる。

フレンチドレッシングに加える

- 1 フレンチドレッシング100mlに大さじ1の山椒ジェノベーゼソースを加えてよく混ぜる。
- 2 実山椒を粗く刻んでトッピングする。

完成したドレッシングを季節の野菜にかける

料理を彩る

日光産
農畜水産物例

