

大根の葉でジェノベーゼ風

大根の葉や冷蔵庫に余っている葉物をジェノベーゼソース風にして活用してみませんか？

トーストに塗ってガーリックトーストにしたり、パスタソースに活用したりできます！



用意するもの

・大根の葉・・・1本分（粗くみじん切り）

・オリーブオイル・・・200ml

※作り置きガーリックオイルを使用する場合、にんにくは不要

・にんにく・・・2片（みじん切り）

・ナッツ類・・・10粒程度

（本来は松の実を使いますが、くるみやアーモンドなどでOK、
写真は枝豆で代用してみました）

作り方

① 大根の葉は3分程度茹でる

② 大根の葉とそれ以外をフードプロセッサーで混ぜて完成

③ 冷蔵庫で数日保存できます