

春菊のジェノベーゼスパゲティ



【材 料（4人分）】

【ジェノベーゼソース用】

- ◆春菊 200g
- ◆クルミ 160g
- ◆エキストラバージン
オリーブオイル 100ml
- ◆パルメザンチーズ 40g
- ◆ニンニク 2片
- ◆ブラックペッパー 少々
- ◆塩コショウ 小さじ2

【パスタ用】

- ◆スパゲティ 300g
- ◆シーフードミックス 150g
- ◆玉ねぎ 中1袋
- ◆しめじ 小1袋
- ◆酒 少々
- ◆塩コショウ 少々
- ◆塩（水1ℓの1%）. 10g
- ◆エキストラバージン
オリーブオイル 少々

【作 り 方】 ※以下、「エキストラバージンオリーブオイル」を「オリーブオイル」と表示。

- ① 春菊をきれいに洗い、水気をしっかりととり、ざく切りにする。
- ② 玉ねぎを半分に切り、薄切りにする。
- ③ シーフードミックスをさっと水で洗い、水切りをして塩コショウをふり、酒につける。
- ④ フライパンに少量のオリーブオイルを入れ、ニンニクとクルミを軽く炒める。
- ⑤ フードプロセッサーに冷めた④、①の春菊、オリーブオイル100mlをいれ、攪拌する。その後、パルメザンチーズ、塩コショウ、ブラックペッパーを追加し、クリーム状になるまで攪拌する。【ソースの完成】
- ⑥ 鍋の水1ℓに塩10gを入れて加熱後、パスタを茹でる。
- ⑦ スパゲティにオリーブオイルを絡ませておく。
- ⑧ フライパンに少量のオリーブオイル、②、③、しめじを入れてよく炒める。
- ⑨ ⑤のソース、⑦のパスタ、⑧を一緒に炒める。
- ⑩ お皿に盛り付け、春菊の葉を2枚添えて飾る。