

サーモンと小松菜のジェノベーゼパスタ

■材料 2人分

<ジェノベーゼソース>

| | | |
|------------|----------|----------|
| 小松菜 | | 3株(1/2束) |
| クルミ | | 15g |
| A | バジルの葉 | 3枚 |
| | にんにくチューブ | 小さじ1/2杯 |
| | 塩 | 少々 |
| | オリーブオイル | 55g |
| パスタ(好みの太さ) | | 180g |
| トマト | | 1/2個 |
| ブイヨン | | 5g |
| スモークサーモン | | 6枚 |
| 黒コショウ | | 少々 |
| 粉チーズ | | 少々 |



■作り方

- ① ジェノベーゼソースを作る。
 - ア) 小松菜をよく洗い、水に10分つける。つけ終わったら1株別にしておく。
 - イ) 塩を加えた湯で小松菜2株をやわらかくなるまでゆでる。
 - ウ) クルミを香りが出るまでフライパンで炒める。
 - エ) ゆでた小松菜、クルミ、Aをミキサーにかける。
- ② トマトを湯むきして小さく切る。
- ③ パスタをゆでる。
- ④ 別にしておいた小松菜1束を茎3cm、葉1cmに切る。
- ⑤ ブイヨンの水で溶き、フライパンで温め、茎、葉の順で入れる。
- ⑥ 小松菜を入れたフライパンにパスタとソースを加えてからめる。
- ⑦ 火をとめて余熱でサーモンを加熱する。
- ⑧ 皿に盛りトマト、黒コショウ、チーズをかける。