



大葉とくるみでさっぱり!ジェノベーゼパスタ

644kcal



材料(2人分)

スパゲッティ … 200g
ジェノベーゼソース(下参照) … 100g
塩 … 適量

【A:ジェノベーゼソースの材料】

バジル … 50g
大葉 … 50g
くるみ … 20g
パルメザンチーズ … 90g
にんにく … 10g
オリーブ油 … 150g
塩 … 5g
胡椒 … 少々

※ジェノベーゼソースは、冷凍保存できるので多めに作っておくと便利です。

作り方

- 1 ジェノベーゼソースを作る。【A】の材料をミキサーに入れて攪拌し、ペースト状にする。
- 2 スパゲッティを茹でる。塩を加えたたっぷりの熱湯で、袋の表示時間通りに茹でる。
- 3 ボウルにスパゲッティとジェノベーゼソースを100g入れて混ぜ合わせる。