

# せりのジェノベーゼ

(2024年1月23日放送)

## ■材料: (300ml分)

せり50g、大葉5枚、松の実20g、カシューナッツ10g、にんにく1片、EXオリーブオイル100ml+小さじ2、料理酒小さじ1、自然塩小さじ1/2弱

## ■作り方

1.せりを洗ってしっかり水切りする。せりは固い部分を取り、水洗いしてからサラダスピナーなどで水切りし、キッチンペーパーで水分をふき取る。にんにくは皮を剥いておく。

2.ミキサーで攪拌する。にんにく、松の実、カシューナッツ、料理酒、せり半分、オリーブオイルを半分入れ、一度攪拌する。残りのオリーブオイルとせり、大葉、塩を加え、さらに攪拌する。

3.瓶に入れてオリーブオイルで蓋をする。煮沸消毒するかホワイトリカー等でふいて殺菌した瓶に2を入れ、オリーブオイルで蓋をしたら出来上がり。

