

バジルソース

スチームモード | ホットエアモード | コンビモード

[1人分:[100gあたり] 427 kcal / 食塩相当量:[100gあたり] 2.6g]

一度に沢山作れて、作り置き可能なお手軽ソース。



材 料

A	バジル	50g
B	松の実	5g
C	ニンニク	2かけ
D	オリーブオイル	50cc
E	パルメザンチーズ(塊)	70g
F	塩	小さじ1/3

分 量

できあがり約180g

作り方

1. フードプロセッサーにAのバジル～Fの塩を入れて、なめらかになるまで混ぜ合わせる。

調理ポイント

◆塩はハーブソルトを使うと一層おいしく仕上がる。