副食

塩麹バジルソース

材料［4人分］

- 塩麹：大さじ2
- フレッシュバジル：200g
- オリーブオイル：適量（200～300ml）
- にんにく：大さじ2（お好みで）
- 松の実またはくるみ：50g（お好みで）

作り方

1

オリーブオイル以外の材料をミキサーまたはフードプロセッサーに入れ、オリーブオイルを少しずつ加えながら、なめらかになるまで混ぜます。

［ワンポイントアドバイス］

- 塩麹の作り方は下記ページをご参照ください。
  「塩麹」のレシピ https://caregohan.jp/recipe/detail/283
- オリーブオイルの量でとろみを調整してください。
- 粗挽きコショウを入れても美味しいです。