

副食

塩麴バジルソース



材料 [4人分]

- 塩麴：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]

- 塩麴の作り方は下記ページをご参照ください。
「塩麴」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。