



Salsa verde per tutto

万能グリーンソース



アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.59 より

【材料】

イタリアンパセリ又はパセリ	
またはバジルやシソ	10g 程度
塩漬けケッパー	10 粒
にんにく	1/3 かけ
アサクラ EVO	50cc

【つくり方】

- 1) イタリアンパセリ（またはほかの生ハーブ）はよく洗って水をしっかり切っておく
- 2) 塩漬けケッパーはさっと洗い塩を洗い流しておく
- 3) にんにくは何等分かにカットしておく
- 4) ブレンダーにざくざりのパセリ、ケッパー、にんにくを入れてアサクラ EVO を入れスイッチオントロトロになるまで砕く（ケッパーがよく粉碎できたか下からスプーンでかき混ぜ確認する）
- 5) グリーンソースとしていろいろな料理に添える
※すぐ使用しない場合は蓋つきのガラス瓶で保存する（数か月持つ）



(利用方法)

生野菜・温野菜に添えたりからめたり
白身魚・赤身の刺身に添えて
蒸し鶏・茹で豚・魚の蒸しものに添えて
豆腐に添えて
パスタにからめて