



Salsa verde per tutto

万能グリーンソース



【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

※はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.245 (ダイジェスト)
vol.59 (フルレクチャー)

【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) ブレンダーにざくぎりのパセリ、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

