たか森カフェよりお届け!!

旬を食べる 曽於市の

第53食目 フレッシュ☆バジルソース

パスタやカプレーゼに相性抜群♪

材料（約150g分）

生バジル	50g	オリーブオイル	100ml
松の実	20g	塩	ふたつまみ
にんにく	1かけ	こしょう	少々
粉末パルメザンチーズ	30g		

つくり方

❶ フライパンに松の実を入れて弱火で乾煎りする。薄い焼き色がついたら火からおろして冷ます。

❷ バジルは茎を取り除き、洗浄しペーパータオルで水気を拭き取る。にんにくは半分に切る。

❸ ミキサーに松の実とにんにく、パルメザンチーズ、塩、こしょう、オリーブオイル半量を入れて撹拌する。

❹ ❸にバジルを加え細かく撹拌し、残りのオリーブオイルを加え混ぜ合わせて完成。

ポイント

バジルは熱に弱く、長時間ミキサーにかけると摩擦熱で変色したり香りが飛んでしまいます。先に松の実やにんにくなどかたい材料をミキサーで撹拌してからバジルを加えることで、撹拌時間が短くなり変色を防ぐことができます。
オリーブオイルは香りのいいエクストラバージンオリーブオイルを使用するのがおすすめです。

学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、オーガニックコーヒーも大好評！ 毎週金曜日は大隅大川原駅にキッチンカーが出動します。
詳しくはホームページをご覧ください。

たか森カフェ　11時〜16時営業　営業日:土・日・月・祝日　財部町北俣5410-1　☎0986-28-6120
※ホームページをご確認ください。