

鶏肉のソテー・ジェノベーゼソース

<< バジルが香り立つプロの味わい >>



-----材料（2人分）-----

| | |
|-----------|--------|
| 鶏もも肉 | 1枚 |
| 塩 | 適量 |
| ホワイトペッパー | 適量 |
| オリーブオイル | 大さじ1/2 |
| ジェノベーゼソース | 適量 |
| くし形レモン | 2個 |

ジェノベーゼソース（作りやすい分量）

| | |
|-------------|--------|
| バジルの葉 | 50枚 |
| 松の実 | 大さじ4 |
| A | |
| ニンニクの粗みじん切り | 1/2片分 |
| オリーブオイル | 120ml |
| パルメザンチーズ | 大さじ2 |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| ホワイトペッパー | 適量 |

-----作り方-----

- ① ジェノベーゼソース：松の実は、薄く色づくまで炒る。バジルの葉、Aと共にミキサー容器に入れ、なめらかになるまで攪拌する。
- ② 鶏もも肉に、強めに塩・ホワイトペッパーをふり、5分ほどおく。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、②の皮目を下にして入れる。中弱火で周囲が白くなるまで焼き、裏返して火を通す。
- ④ 器に盛付け、ジェノベーゼソース、くし形レモンを添える。

※POINT

ジェノベーゼソースは予めミキサー容器を冷やして作ると、熱が伝わらずに綺麗な色に仕上がります。パスタにもよく合います。冷蔵庫で1週間。冷凍で2か月間保存可能。

