

## イタリアンパセリのガーリックバター

<< オシャレな万能バター >>



### 材料 (1 個分)

イタリアンパセリの葉	35 g
バター (食塩不使用)	150 g
A	
すりおろしにんにく	1/2片～1片分
レモン汁	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
ホワイトペッパー	適量

### 作り方

- ① イタリアンパセリの葉は、みじん切りにする。
- ② ボウルに室温に戻したバター、①、Aを入れ、良く混ぜ合わせる。

### ※POINT

茹でたじゃが芋、バゲット、パスタ、肉、魚などとよく合います。冷蔵で10日、冷凍で1カ月、日持ち可能です。ミキサーを使うと緑色が濃く仕上がります。

