ヨモギジェノベーゼ

レシピ提供：上田涼子（ヒダノワ／飛騨和ハーブの会）

本来フレッシュバジル＋松の実で作るジェノベーゼソースを、ヨモギ＋クルミでアレンジしました。青シソやエゴマの葉、ハコベなど様々な薬草でもお試しください！

【材　料】＊　＊　＊　＊　＊　＊

■太白ごま油　　120g
■ヨモギ　　80g
■剥きクルミ　正味 40g
■ニンニク　　1かけ
■塩　　大さじ1

【作り方】＊　＊　＊　＊　＊　＊

① ヨモギを熱湯に 30 秒くぐらせ、氷水にさっとさらして粗熱がとれたらすぐにザルにあげ、しっかり絞っておく。
② 刻んだクルミと太白ごま油を一緒にミキサーにかける。
③ ヨモギ、ニンニク、塩を②に加え、再度ミキサーにかけてペーストにする。
④ 清潔な小瓶に移して完成。パスタソースとしてだけでなく、茹でたジャガイモに和えたり、溶き卵に混ぜてオムレツにしたりと様々に活用できる。冷蔵庫に保管して 2 週間ほどで使い切る。