

# 和の玄米オイルで♪

## 和風ジェノベーゼパスタ

玄米のオイルに合わせて、和の素材で作ったジェノベーゼソース☆\*  
材料価格はリーズナブルなのに、見た目は豪華！？  
さっぱりとしつつコクのあるパスタソース、是非お試しください(o^o)

### ■材料 (4人分)

ショートパスタ(フジッリ or ペンネ)

→250g

#### 【ソース】

大葉→40枚

くるみ→50g

にんにくスライス→2枚

白味噌(豆汁白味噌)→小さじ1/2

塩→小さじ1/2

和の玄米オイル→100cc



### ■作り方

1. くるみは軽くローストしておく。
2. ソースの材料を合わせ、フードプロセッサーまたはブレンダーにかけ、滑らかになったらボウルに移しておく。
3. パスタを7～8分茹で、茹で上がったらザルで水気をよく切り、2のソースに絡める。
4. 器にパスタを盛り付ける。  
(お好みで刻み海苔、かいわれ大根などを飾って下さい♪)

### ■メモ(コツ、ポイント)

\* ジェノベーゼソースは通常バジルと松の実、オリーブオイルで作りますが、玄米オイルで作ると和の素材とも相性抜群なのです♪

\* 今回は丸ごと大豆粉末「豆汁生活」で作った、簡単白味噌を使用しています。  
炊飯器を使って一晩で完成する、こちらもオススメです☆



Rible Life

[www.riblelife.com](http://www.riblelife.com)