



# 「春菊を使ったジェノベーゼソース」

## 材料

(作りやすい分量)

春菊	70g
塩	少々
イワシのオリーブ漬け	
	30g
にんにく	1/2かけ
オリーブオイル	大さじ4

## 作り方

- 1 春菊（サラダ用）をみじん切りにする。
  - 2 イワシのオリーブ漬け、にんにくもみじん切りにする。
  - 3 塩、オリーブオイルを加えてすべて混ぜる。
- ★ パンなどに乗せたり、じゃがバターにかけて召し上がれ！

## 緒方さんからのコメント

これ美味しいですよ。春菊は足がはやいので、ジェノベーゼソースにすると保存も出来るし、いろいろな料理に活用できます。紹介されているように、パンなどに乗せたり、じゃがバターにかけるのはもちろん、肉や魚のソテー、松の実を加えると、よりコクのあるソースになり、パスタにも。春菊特有のさわやかな香りとほろ苦さがより美味しく感じられるようになりますね。