

◎◎ 豚肉のソテー ジェノベーゼソース ◎◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

バジルの香りを贅沢にたっぷり。夏ならではのメニューです。

■材料（2人分）

豚ロース	厚めのもの 2枚
塩	肉の重さに対して1・2パーセント
バター	10g
オリーブオイル	適量
<ソース>	
バジルの葉	20g
パルミジャーノレッジャーノ	削り15g
EX.V.オリーブオイル	60ml
にんにく薄切り	3g
<付け合わせ>	
トマト 小	2個
パン粉	大きじ1
ペビーリーフ	適量
塩・オリーブオイル	適量



@Bellatina

- 1 フードプロセッサーにソースの材料を全て入れ、滑らかになるまで回す。
- 2 <付け合わせ>パン粉に①のジェノベーゼソースを小さじ2混ぜる。トマトは上部分を平らに切り、オリーブオイルを熱したフライパンで焼く。上部分にパン粉をのせ、220℃のオーブンで4分焼く。ペビーリーフは盛り付け直前に塩とオリーブオイルで和える。
- 3 豚肉の筋を包丁の先で切り、肉たたきか、綿棒で肉全体を叩きのばし、厚さを元に戻して形を整える。塩を両面にふる。フライパンにオリーブオイルを熱し、盛り付けた時に表になる面を下にして焼く。焼き色がついてきたら裏面も焼く。余熱で火がとるので弾力が少しあるところでバターを加え全体にかけまわす。
- 4 皿に豚肉をのせ、ソースをかける。②のトマト、ペビーリーフを添える。

★Citron ヨーコ先生のジェノヴェーゼソース☆
イタリアのリグーリア地方にあるジェノバ発祥のバジルソース。この地のバジルは日本のものと比べて葉がぷっくりとして小さいのが特徴。香りもマイルドです。街の郊外ではいたるところにビニールハウスがありました。

昔のマンマはすり鉢で丁寧に作ったものです。今回のレシピに胡桃や松の実を加えるとぐっとコクが出ます。今回はお肉に合わせて爽やかに仕上げました。



★ポイント★

バジルはとても繊細！洗った後はキッチンペーパーでやさしく水分をのぞきます。決して押し付けしないで！フードプロセッサー・とソースの材料は全て冷やしておく。変色せずきれいな緑に仕上げるために大切なポイント。

保存

ジェノベーゼソースは密着ラップで冷蔵5日。冷凍半年保存可能です。今回はパック売りのもの2つ分の分量です。大目に作っておくとよいでしょう。パスタソースに、茹でたジャガイモにからめて。ゆでた烏賊やタコともよく合います。今回はアレンジでパン粉と合わせてトマトを焼きました。本来付け合わせは違う鰯の方がよいのですが、アレンジのご紹介も兼ねて簡単に便利な夏のソース、是非チャレンジしてみてくださいね。