



お手軽ジェノベーゼ～トンボマグロのタタキ添え～

マグロとバジルがマッチするお手軽ジェノベーゼパスタ バジルソースを使った、お手軽ジェノベーゼです。トンボマグロ（びんちょう）だけでなく、他のお魚や余ったお刺身、シーフードミックスでも代用いただけます。暑い季節にはさっぱりと冷製で仕上げるのも◎。

使用商品

- #14 リングイネ 500 g
- ペストジェノヴェーゼ

(2人分)

- リングイネ 200g
- トンボマグロ（びんちょう） 100g
- トマト 半分（またはミニトマト 3個）
- バジルソース 大さじ4
- オリーブオイル 適量

**材
料** • 塩こしょう 適量
• 生バジル 適量

- ① 鍋を用意し水に対して1%の塩を加えたお湯で、リングイネを表示時間より1分短くゆでる。トマトはスライスする。
- ② トンボマグロに塩コショウを振り、オリーブオイルを敷いたフライパン（強火）で両面をさっと20秒程度焼く。
- ③ 焼いたトンボマグロを取り出して粗熱を取り、短冊切りにする。同じフライパンでスライスしたトマトをさっと焼く。
- ④ ゆでたリングイネをボールに入れ、ゆで汁少々・バジルソースと和える。
- ⑤ 器にリングイネを盛りつけ、短冊切りしたトンボマグロ・焼いたトマト・生バジルの順で乗せる。