



エビとキノコとブロッコリーのジェノヴァ風アヒージョ

バジル香る、ジェノヴァ風アヒージョ たっぶりのオリーブオイルに、にんにくの香りに移し、エビ、きのこ、ブロッコリーをゆっくり温めるジェノヴァ風のアヒージョ。ぷりっとしたエビの旨みと、しめじのこく、ブロッコリーのほろ苦さがオイルに溶け込み、プチトマトの酸味が全体を軽やかにまとめます。仕上げに加えるバジルソースが香りの決め手。熱々のオイルは、ぜひバゲットにつけて最後まで楽しみたい一皿です。

使用商品

ペストジェノヴェーゼ

- ・むきエビ 100g
- ・プチトマト 4個
- ・ブロッコリー 半房
- ・にんにく (みじん) 2片
- ・しめじ 半房
- ・オリーブオイル 100ml
- ・コッポラ ペストジェノヴェーゼ 大さじ3杯

材
料

- ・塩こしょう 適量
- ・バゲット 1本

- ① ブロッコリーをさっとゆでる (1~2分)
- ② ホットプレートにオリーブオイル、にんにくをいれ、しめじ、カットしたプチトマトを入れて温める
- ③ 香りが出たらむきエビと湯切りしたブロッコリーを加え、エビに火が通るまでやさしく温める
- ④ 仕上げにバジルソースを加え混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調える
- ⑤ バゲットにつけながら熱々をめしあがれ