



## カジキのグリル ジェノベーゼソース

カジキのやわらかな食感とバジルがあうーっ 外側はパリッと焼き上げられ、中はジューシーで口どけの良さが感じられる一品。マリネするだけのシンプルな調理法で食欲そそるカジキが出来上がり。ランチやディナーとしてはもちろん、外でのBBQにもおすすめです。

## 使用商品

- ・ ペストジェノベーゼ
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ピアンコリッラ

(2人分)

- ・ カジキ....2切れ
- ・ 塩 ...適量
- ・ ジェノベーゼソース...適量
- ・ レモン....1/2個

【マリネ液】

- ・ レモン....1/2個
- ・ にんにく(刻む)...2欠け
- ・ ローズマリー...適量

材料 ・ オリーブオイル...適量

- ① マリネ液：レモンをしぼり、刻んだにんにく、ローズマリー、オリーブオイルを入れる。
- (2) カジキは表面の水分をよく取り、両面に塩をまぶす。
- (3) ジップロックにマリネ液とカジキを入れて20分漬ける。
- (4) 高温になったグリルにカジキをのせて、片面3分から5分ずつ焼く。
- (5) 器に乗せて、ジェノベーゼソースをかけて仕上げる。

手順 ★レモンが余ったら、半分にカットして3分グリルすると美味しいです。