



ジェノヴァ風 さばとトマトとたけのこのバジル焼き

イタリアでも広く食されるサバに、日本ならではのたけのこをミックス！日本とイタリアの融合レシピ。バジルの爽やかな香りとトマトの酸味、さばの濃厚な味わいが組み合わせ、地中海の風を感じさせる一品です。たけのこが意外な食感と風味のアクセントを加え、独特の美味しさを楽しむことができます。

使用商品

- ・ ペストジェノヴェーゼ
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ビアンコリッラ

(2人分)

- ・ 塩さば(そぎ切り)....150g(1切れ)
- ・ ゆでたたけのこ(半月切り)....120g(小1本または缶詰)
- ・ トマト(半月切り)....1個
- ・ ジェノヴェーゼ(バジル)ソース....大さじ3+適量
- ・ パン粉...適量
- ・ オリーブオイル...適量
- ・ 粉チーズ...適量
- ・ 塩こしょう...適量

材料

- ・ レモン...お好みで

- ① たけのことトマトをオリーブオイル、塩、こしょうで和える。
- ② さばをフライパンで両面に軽く焦げ目がつくまで焼く。
- ③ 耐熱器に、さば、たけのこ、トマトを交互に並べていれ、ジェノヴェーゼソースを上からかける。
- ④ パン粉と粉チーズを混ぜたものをふりかけ、オリーブオイルを少量かける。

手順 ⑤ 180度のオーブンまたはトースターで15分程度、チーズが溶けて焼き色がつくまで焼く。