



マグロステーキのペスト添え

マグロの切り身をどうやって食べるのが一番美味しいのか！ マグロの串焼きから切り身、パスタの薬味まで、柔らかいピンク色の身を持つこの魚の独特の風味を引き立てる食欲をそそるレシピをご紹介します。シンプルでおいしい料理に、香りと新鮮なジェノヴェーゼソースを添えて、調理に色と味のアクセントを加えます。本格的でおいしい、ジェノヴェーゼソース添えマグロステーキは、焼きたてのマグロを味わいたい人に最適です。

使用商品

ペストジェノヴェーゼ

(2人分)

・新鮮なマグロ(塩を振って5分おく)...200g

マリネ用

・オリーブオイル...20ml

・塩、黒こしょう...適量

・にんにく(みじん切り)...1片 ・レモン汁...1/2個分

材
料

ペスト・ジェノヴェーゼソース

・ジェノヴェーゼソース...大さじ4

・オリーブオイル...大さじ2

手
順

① オリーブオイル、塩、黒こしょう、にんにく、レモン汁を混ぜ合わせて、マグロを漬けて30分マリネする。

(2) マグロをマリネ液から出し、フライパンで両面1分ずつ焼く。

(3) 焼いたマグロを厚めにスライスする。

(4) 器に盛り、粗塩を振る。

(5) ジェノヴェーゼソースにオリーブオイルを混ぜて添えたら出来上がり。