

◎ ジャガイモとタコの大葉ソース ◎

2024年7月のレシピ④

レシピ提供：シトロソ ヨーコ先

バジルで作るジェノベーゼもおいしいけれど日本を代表するハーブ大葉を使ってタコとジャガイモを和えたらとてもおいしくなりました。暑い夏こそ爽やかなお料理で楽しみたいものですね。

■材料（4人分）

ゆでだこ 刺身用	足1本
ジャガイモ	150g（2-3個）
パプリカ	1個
揚げ用	オリーブオイル
大葉	10枚
にんにく	1/4かけ
A粉チーズ	大さじ1.5（10g）
Aオリーブオイル	60ml
A塩・コショウ	各適宜



■ポイント■

■大葉ソース

ソースにチーズがたっぷり入っているのでマイルドに仕上がります。空気に触れないようにオイルをかけておけば10日ほど冷蔵保存可能です。魚介のほか茹で鶏や茹で豚とも相性が良いので、作り置きしておくともよいでしょう。

■ソースと和えてからは時間が経つとジャガイモがしんなりしてしまうので和えただてでお出ししたいお料理です。

1

大葉はザク切りにして水にさらし、水けをふく。にんにくは薄切り切りにする。タコは3ミリ厚さに切る。ジャガイモは1.5cm角、パプリカは2cm角に切る水分があれば拭いておく。

2

フライパンにオリーブオイルを深さ2センチ入れ中火にかける。ジャガイモを入れ時々混ぜながら揚げる。キツネ色になってきたらパプリカを加えてさっと火を通してざるに上げる。塩を振って冷ます。

3

フードプロセッサーに大葉、にんにく、Aを入れて攪拌し、滑らかになったら冷やす。

4

ジャガイモ・パプリカ・タコに③の大葉ソースを和えて完成。皿に盛り付ける。

