



## ジェノバソースの基本&活用レシピ20選！どんな料理もこれひとつ♪

ジェノバソースはパスタやお肉、野菜などと合わせておいしいバジルのソース。イタリアな雰囲気味わいたいときにおすすめです。基本的なジェノバソースの作り方と、活用レシピをご紹介します。ジェノバソースを気軽に使って、豊かな風味を楽しみましょう！

2018年10月26日 更新レシピ

ソース・ドレッシング

野菜

香味野菜・ハーブ

ソース・タレ

バジル

LINEで送る

クリップ



ライター：いとう まさと

フードライター / 食文化ライター

日本のもの・文化・食のおもしろさや良いところを伝えるべく、食分野や教育分野の記事を執筆中。日々、おもしろいもの、素晴らしいものを探しつつ、みなさまのお役に立てる情報をお届け…もっとみる



献立に悩んだらこれ！ヨーグルトを使ったおすすめレシピをご紹介します♪

PR macaroni公式

### 基本のジェノバソースの作り方3選

#### 1. 基本のジェノバソース



出典：oceans-nadia.com

まずはこちらのレシピでジェノバソースの基本的な作り方をチェックしましょう。オリーブオイルをたっぷり使い、松の実を炒ることでうま味がアップします。

粉チーズのコクとニンニクの風味で、どんな料理にも合う味わいに。常備しておけば、さまざまな場面で活躍してくれるでしょう。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

## 2. 大葉のジェノバソース



出典 : oceans-nadia.com

こちらは大葉で作る手軽なジェノバソースのレシピです。バジルの風味も素晴らしいですが、日本の代表的な香草である大葉も負けてません！

お好みでナッツを加えると、さらに味わい深い仕上がりに。こちらのレシピを参考に、気軽にジェノバソースを作ってみましょう。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

### 3. 塩糀ジェノバソース



出典：oceans-nadia.com

塩糀で作るジェノバソースもチェックしてみましょう。ジェノバソースに欠かせないオリーブオイルと相性バッチリの塩糀を使い、うま味満点のソースに仕上げます。

冷蔵庫で保存しておけば、いつでもきれいな緑を楽しめてうれしい！いろいろな食材にかけて、コクと風味を楽しみましょう。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

## ジェノバソース×パスタのレシピ5選

---

### 1. 大葉と生ハムのジェノベーゼ風パスタ



出典：[E・recipe](#)

大葉のジェノバソースで作る、シンプルなパスタレシピです。ゆでたパスタにジェノバソースを和え、追い大葉をトッピング！さらに、追いチーズと追いオリーブオイルで味わいたっぷりに仕上げます。

生ハムを散らせばいどりのバランスもバッチリ！ソースを作っておけばすぐに作れるお手軽パスタです。

[詳しいレシピはこちら \(E・レシピ\)](#)

### 2. 厚切りベーコンのとろたまジェノベーゼ

出典：[snapdish.co](#)

ジェノバソースのうま味に、ベーコンのうま味をプラス！ずば抜けたおいしさを保証する、絶品パスタが作りたいときはこちらをどうぞ。

半熟卵を乗せて、まろやかな味わいを楽しむのもいいですね！

[詳しいレシピはこちら \(SnapDish\[スナップディッシュ\]\)](#)

### 3. タコとジャガイモの冷製ジェノベーゼパスタ



出典 : [www.recipe-blog.jp](http://www.recipe-blog.jp)

タコのコリコリとした食感、ジャガイモのホクホクで食べごたえがあるジェノバペーストがこちら。緑と赤でいろどりも豊かです。

レモンの絞り汁を加えることで、さっぱりといただけます。

[詳しいレシピはこちら \(レシピブログ\)](#)

[この記事を報告する](#)

次のページ

ジェノバソース×肉のレシピ3選





## ジェノバソースの基本&活用レシピ20選！どんな料理もこれひとつ♪

ジェノバソースはパスタやお肉、野菜などと合わせておいしいバジルのソース。イタリアな雰囲気を味わいたいときにおすすめです。基本的なジェノバソースの作り方と、活用レシピをご紹介します。ジェノバソースを気軽に使って、豊かな風味を楽しみましょう！

2018年10月26日 更新レシピ

ソース・ドレッシング

野菜

香味野菜・ハーブ

ソース・タレ

バジル

LINEで送る

クリップ



20名にスイーツ詰め合わせが当たる♪インスタキャンペーン開催中！

PR macaroni公式

### あさりの冷製ジェノバペースパスタ



出典：www.recipe-blog.jp

あさりを使って作る冷製ジェノバペースタがこちら。あさりの磯の香りがたまりません！

ポン酢で味を引き締め、コクとさっぱり感を加えるのもおすすめ。暑い時期にも寒い時期にも、気軽に作って楽しみたいレシピです。

[詳しいレシピはコチラ \(レシピブログ\)](#)

#### 5. タケノコのジェノバペースペロンチーノ



出典：oceans-nadia.com

ジェノバソースはただ和えるだけじゃない！なんとペペロンチーノに使ってもおいしく仕上げられるんです。タケノコの歯ごたえが楽しい、絶品ジェノバペースペロンチーノを作ってみましょう。

鷹の爪のピリッとした辛味が、ジェノバペースのコクのなかで光ります。ぜひ一度おためしください。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

## ジェノバソース×肉のレシピ3選

---

### 6. 照り焼きチキンのバジたまソースのせ



出典：oceans-nadia.com

ジェノバソースはパスタだけでなく、お肉にかけたり、炒め物に使ってもおいしい！こちらはイタリアンな照り焼きチキンレシピです。

玉ねぎとセロリのみじん切りにジェノバソースを混ぜて特製ソースに！玉ねぎとセロリの食感が楽しく、何個でも口に運んでしまいたくなりそうです。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

#### ピーマンと豚肉のジェノバソース炒め



出典 : [recipe.rakuten.co.jp](https://recipe.rakuten.co.jp)

こちらのレシピを参考に、ジェノバソースを気軽に炒め物に使ってみましょう！ジェノバソースがあれば材料は3つ！

おかずにももってこいですが、ワイン片手にいただくのも良さそうです。ジェノバソースで手軽にイタリアンの味わいを楽しみましょう。

[詳しいレシピはこちら \(楽天レシピ\)](#)

#### 8. イタリアンロール



出典 : [www.recipe-blog.jp](http://www.recipe-blog.jp)

夕食のおかずにもおつまみにもぴったりで、お弁当に入ればイタリアンな雰囲気を演出できる、イタリアンロールのレシピです。秋刀魚をくるくる巻いて、ソースを乗せて焼き上げます。オーブンで焼くので、秋刀魚の余分な脂が落ちてヘルシーな仕上がりに！

[詳しいレシピはこちら \(レシピブログ\)](#)

## ジェノバソース×魚のレシピ3選

---

### 9. タラのバジルオリーブオイル漬け

出典 : [snapdish.co](http://snapdish.co)

おしゃれなタラのバジルオリーブオイル漬け。

器と一緒に乗った野菜たちもとても美味しそうですね。

[詳しいレシピはこちら \(SnapDish\[スナップディッシュ\]\)](#)

[この記事を報告する](#)

次のページ

ジェノバソース×野菜のレシピ3選





## ジェノバソースの基本&活用レシピ20選！どんな料理もこれひとつ♪

ジェノバソースはパスタやお肉、野菜などと合わせておいしいバジルのソース。イタリアな雰囲気味わいたいときにおすすめです。基本的なジェノバソースの作り方と、活用レシピをご紹介します。ジェノバソースを気軽に使って、豊かな風味を楽しみましょう！

2018年10月26日 更新レシピ

ソース・ドレッシング

野菜

香味野菜・ハーブ

ソース・タレ

バジル

LINEで送る

クリップ



カスタードは毎日手づくり？あの人気スイーツの秘密を徹底取材！

PR macaroni公式

### 10. アジのパルミジャーノ焼き



出典：oceans-nadia.com

3枚おろしのアジにジェノバソースを塗り、チーズを挟んで焼き上げるこちらのレシピ。味付けはパルミジャーノとジェノバソースだけでOKです。

焼く工程はオーブンにおまかせ！こちらもワインに良く合いそうなレシピです。ちょっぴりおしゃれなディナーにしたいときにぜひ！

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

#### 11. サンマの長芋ロールグリル



出典 : [www.recipe-blog.jp](http://www.recipe-blog.jp)

こちらはパーティーのテーブルに並べるのもうってつけなグリル焼きレシピです。サンマの身に2cm程の長芋を置いて、くるくる巻き付けてから楊枝で留めてグリルで加熱していきます。

秋刀魚の代わりにアジやイワシなどでも大丈夫とのことなので、色々な魚で楽しむのもいいですね。

[詳しいレシピはこちら \(レシピブログ\)](#)

## ジェノバソース×野菜のレシピ3選

---

### 12. 大葉のジェノバペース風サラダ



ジャガイモやベーコンを使った、食べ応えたっぷりのジェノバペース風サラダのレシピです。火を通したジャガイモとそのほかの材料をボウルに入れ、ジェノバソースを加えればできあがり！

大葉の香りがサラダ全体に行き渡り、絶品の味わいに。どんどん口に運びたくなるサラダです。

[詳しいレシピはこちら \(E・レシピ\)](#)

出典：[E・recipe](#)

### 13. たことじゃがいもときゅうりのバジルソースサラダ



出典：[www.recipe-blog.jp](http://www.recipe-blog.jp)

ジャガイモとタコときゅうりを、バジルソースの風味を加えて、グリーンなサラダを楽しんでみませんか？ワインにもビールにも合いそうです。

ジャガイモには、風味とコクがばっちり！イタリアンなじゃがサラダでお酒もご飯も進みます。

[詳しいレシピはこちら \(レシピブログ\)](#)

#### 14. 茄子とベーコンのバジルチーズ炒め

出典 : snapdish.co

茄子とベーコンを使って気軽にイタリアンな炒め物を作ってみましょう。ベーコンから出た油を茄子が吸って、ほっぺたが落ちるようなおいしさに！

ジェノバソースとチーズ、塩胡椒で味付けするだけの簡単レシピです。こちらもお酒のおつまみにぴったり！あともうひと品欲しいときにもどうぞ。

[詳しいレシピはこちら \(Snapdish\)](#)

### ジェノバソース×パンのレシピ3選

#### 15. ベーコンとジェノベーゼのピザ



出典 : www.recipe-blog.jp

ジェノベーゼピザはピザレシピのなかでも定番中の定番ですね。こちらは朝食用の小さめピザです。

ベーコンや玉ねぎを並べて、食べ応えはバッチリ！たっぷりジェノベーゼソースを塗ってカリカリに焼いたクリスピーピザを試してみてください。

[詳しいレシピはこちら \(レシピブログ\)](#)

[この記事を報告する](#)

次のページ

ジェノバソースをいろんな料理に使ってみよう♪





## ジェノバソースの基本&活用レシピ20選！どんな料理もこれひとつ♪

ジェノバソースはパスタやお肉、野菜などと合わせておいしいバジルのソース。イタリアな雰囲気を味わいたいときにおすすめです。基本的なジェノバソースの作り方と、活用レシピをご紹介します。ジェノバソースを気軽に使って、豊かな風味を楽しみましょう！

2018年10月26日 更新レシピ

ソース・ドレッシング

野菜

香味野菜・ハーブ

ソース・タレ

バジル

LINEで送る

クリップ



20名にスイーツ詰め合わせが当たる♪インスタキャンペーン開催中！

PR macaroni公式

### 16. バジルチキンサンド



Dai'sDietDiary  
<https://d3diet.com>

出典：www.recipe-blog.jp

こちらはランチに作って気軽に楽しみたい、バジルチキンサンドのレシピです。バジルチキンは、レンジ調理でお手軽に作成します！

トマト、チーズなどと一緒にさめば、いどり豊かなサンドイッチのできあがりです。イタリアンな色合いがとってもおしゃれ！

[詳しいレシピはこちら（レシピブログ）](#)

### 17. ジェノベーゼブレッド



出典 : [www.recipe-blog.jp](http://www.recipe-blog.jp)

バジルの香りがふわっと薫る、ジェノベーゼブレッドのレシピがこちら。クリームチーズを入れて、味わいにアクセントをプラスします！

バジルの風味とクリームチーズの濃厚さだけで、シンプルに美味しいパンレシピです。気がつくとい手が伸びてしまいそうな絶品ブレッドをぜひ！

**[レシピ掲載元はこちら \(レシピブログ\)](#)**

**ジェノバソースをいろんな料理に使ってみよう♪**

---



ジェノバソースは作って保存しておくで、いろいろな料理に応用できる優れたものです。大葉を使ったものや水菜を使ったものなど、ジェノバソース自体にもさまざまな作り方があるので、自分好みのレシピを探すのも楽しいかも！

チーズ、ニンニク、そしてバジル。このイタリアンな要素が凝縮したジェノバソースで、おかずやおつまみ、パンなどいろいろなものを作ってみましょう。冷蔵庫の片隅に、ジェノバソースを常備する日はそう遠くないかも？

#### ▼よろしければこちらの記事もご覧ください



##### 本格ジェノベーゼパスタが簡単に！基本レシピ&人気ア…

フレッシュバジルを使った本格「ジェノベーゼパスタ」を、お家で手作りしてみませんか？今回は基本のレシピや、人気のアレンジ、ジェノベーゼパスタと相性ピッツア…



##### ソースでも生でも楽しめる！バジルを使ったパスタレシ…

バジルペーストで作ったジェノベーゼも、生バジルを使ったパスタもどちらもおいしいですよ。これらのパスタが自宅でもとっても簡単に作ることができるってご存…



##### 香りで食欲が止まらない！「バジルとチキン」のおかず…

バジルやローズマリー、イタリアンパセリなど、いろいろスーパーの棚に並んでいますが、使い方がよくわからない&hellip;。そんなことはありませんか？今回は人気の…

[この記事を報告する](#)

