



本格ジェノベーゼパスタが簡単に！基本レシピ&人気アレンジも

今回は、フレッシュバジルを使った本格「ジェノベーゼパスタ」のレシピをご紹介します。定番のじゃがいもやトマト、そのほかジェノベーゼパスタに合う具材もご紹介！大葉で代用するレシピもご紹介するので、ぜひお家で作ってみてくださいね♪

2017年8月20日 更新レシピ

種類

種類・パスタ

アレンジレシピ

パスタ (レシピ)

パスタ

LINEで送る

クリップ



ライター：donguri

レシピフードライター

グルメと旅が好きな主婦ライター。最近はシンガポールや台湾などアジアの料理にハマっています。"ラクしておいしい"を日々研究中！読んでいて楽しくなるような記事をお届けしたいと思…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

ジェノベーゼパスタの基本レシピ



Photo by donguri

鮮やかなグリーンが目を引く、ジェノベーゼパスタの基本レシピです。ハンドミキサーでジェノベーゼソースを作ったら、パスタと和えるだけなのでとっても簡単！ソースは3~4人分の分量でご紹介しているので、人数に合わせて麺の量を調整してみてくださいね。

材料 (1人分)



Photo by donguri

- ・パスタ麺……100g
- ・ジェノベーゼソース……大さじ4杯

ジェノベーゼソース (3~4人分)

- ・バジルの葉……40g
- ・にんにく……1片
- ・松の実……20g
- ・粉チーズ……20g
- ・オリーブオイル……120cc
- ・塩こしょう……適量

作り方

1. バジルを洗う



Photo by donguri

バジルの葉は水でサッと洗い、キッチンペーパーで水気をふき取ります。水分が残っているとソースが傷みやすくなるので、しっかりとふき取りましょう。また、洗いすぎるとバジルの香りが飛んでしまうので、軽く流す程度でOKです。

2. 材料を攪拌させる



Photo by donguri

皮を剥いたにんにく、松の実、粉チーズ、オリーブオイルをミキサーに入れ、1分ほど攪拌させます。



Photo by donguri

バジルを加え、なめらかになるまでさらに攪拌しましょう。



Photo by donguri

これでジェノベーゼソースの完成です。パスタの使用分量に対してソースが多い場合は、煮沸消毒した瓶に入れて保存しましょう。

3. パスタを茹でる



Photo by donguri

水に塩ひとつまみ（分量外）を入れて沸騰させ、パスタを表記どおりに茹でる。

[この記事を報告する](#)

次のページ **ジェノベーゼパスタに合う具材5選**

- ←
- 1
- 2
- 3
-



本格ジェノベーゼパスタが簡単に！基本レシピ&人気アレンジも

今回は、フレッシュバジルを使った本格「ジェノベーゼパスタ」のレシピをご紹介します。定番のじゃがいもやトマト、そのほかジェノベーゼパスタに合う具材もご紹介！大葉で代用するレシピもご紹介するので、ぜひお家で作ってみてくださいね♪

2017年8月20日 更新レシピ

麺類

麺類・パスタ

アレンジレシピ

パスタ (レシピ)

パスタ

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

4. パスタとソースを合わせる



Photo by donguri

パスタが茹で上がったらフライパンにのせ、ジェノベーゼソースを加える。熱したフライパンで全体を和え、塩コショウで味を調えればできあがり！

5. 盛り付ける



Photo by donguri

お皿に盛り付けて、飾り用のバジルをのせてできあがり♪

ジェノベーゼソースの保存方法

ジェノベーゼソースが余ってしまったときは、煮沸消毒した瓶に入れて、**冷蔵で1週間ほど保存**できます。冷凍する場合は、密閉袋に入れて1ヶ月ほど保存可能です。

解凍するときは、レンジで温めると風味が飛んでしまうので、常温で自然解凍してくださいね。パスタ以外にもお肉や魚のソースとしても使えるので、バジルがたくさんある場合はたっぷり作ってストックするのがおすすめです。

▼余ったジェノベーゼソースの活用法はこちら



ジェノベーゼソースを作ろう！基本&アレンジレシピを…

ジェノベーゼソースというと、お店で食べるものというイメージが強いかもしれませんが、実は家でも簡単に作る事ができます。今回はソースの基本&アレンジ…

ジェノベーゼパスタに合う具材5選

1. じゃがいもとソーセージのジェノベーゼパスタ



出典 : www.recipe-blog.jp

ホクホクのじゃがいもは、ソーセージの塩気とジェノベーゼソースの爽やかやうまみとからんで、おいしいひと品です。少しボリュームを出したいときにもおすすめ！ソーセージは、辛味のあるものを選ぶと大人の味になりますよ。

[レシピ掲載元はこちら \(レシピブログ\)](#)

2. 2種のトマトを使ったジェノベーゼパスタ

出典 : snapdish.co

夏にぴったりなジェノベーゼパスタのレシピです。ドライトマトとフルーツトマトを使うことで、濃厚なうまみと甘さ、フレッシュな酸味と爽やかさをプラス。ジェノベーゼパスタと合わさって、暑い夏でも食べやすいひと品に仕上がります。

[詳しいレシピはこちら \(SnapDish\)](#)

3. えびといんげんとジェノベーゼパスタ



Photo by macaroni

フレッシュバジルの香りが食欲をそそる、ジェノベーゼパスタのレシピです。バジルソースも手作りするので一層香り豊かに！えびのプリプリ食感といんげんのシャキシャキ食感は、ジェノベーゼパスタにぴったり♪

[詳しいレシピはこちら \(macaroni動画\)](#)

[この記事を報告する](#)

次のページ [ジェノベーゼパスタをお家で堪能しちゃおう♪](#)

- ←
- 1
- 2
- 3
-



本格ジェノベーゼパスタが簡単に！基本レシピ&人気アレンジも

今回は、フレッシュバジルを使った本格「ジェノベーゼパスタ」のレシピをご紹介します。定番のじゃがいもやトマト、そのほかジェノベーゼパスタに合う具材もご紹介！大葉で代用するレシピもご紹介するので、ぜひお家で作ってみてくださいね♪

2017年8月20日 更新レシピ

麺類

麺類・パスタ

アレンジレシピ

パスタ (レシピ)

パスタ

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

4.ナスとドライトマトのジェノベーゼパスタ



出典：oceans-nadia.com

ナスは強めの火で充分とろっとやわらかくなるまで加熱するのがポイント。食材の塩気を考慮して調味して下さい。ドライトマトの戻し汁はスープ等に使うと良いですよ。

[詳しいレシピはこちら \(Nadia\)](#)

5. 大葉と生ハムのジェノベーゼ風パスタ



バジルがない！そんなときに、大葉で代用ができるんですよ。このレシピは、大葉を使った和風ジェノベーゼパスタに、生ハムを加えたレシピです。バジルに比べ大葉で作るジェノベーゼソースは、より爽やか♪ 手に入りやすい食材なのでぜひ試してみてくださいね。

[詳しいレシピはこちら \(E・レシピ\)](#)

ジェノベーゼパスタをお家で堪能しちゃおう♪



市販でもジェノベーゼソースも売られていますが、フレッシュバジルで手作りすると格別の風味に仕上がります。お家にミキサーがない場合は、すり鉢でも作れますよ。

パスタと和えるだけでなくお肉や魚のソースとしても使えるので、たっぷり作ってストックしておくのが便利です。普段はもちろん、パーティーや記念日などの特別な日にも作ってみてくださいね。

▼まだまだある！バジルを使ったレシピはこちら



バジルを一年もたせる裏ワザ！「塩バジル」の作り方を…

イタリアンに欠かせないバジル。お店で購入するものの、使いきれずに残ってしまうことも。そんなときは、塩バジルにしましょう！塩バジルにすることで長期保存可…



バジルが香る！ごろごろ夏野菜の冷製ペペロナータ

OXOの「サラダスピナー」を活用した「夏野菜の冷製ペペロナータ」のレシピを動画でご紹介。数種類の夏野菜をじっくり焼いて甘みを引き出し、…



ひとくちタイ紀行！バジルが香るガバオ揚げ餃子

「ガバオ餃子」のレシピと作り方を動画でご紹介します。バジルを入れた本格的なガバオを揚げ餃子にしました。そのまま食べるのはもちろんのこと、ナンブラーが効…

[この記事を報告する](#)

