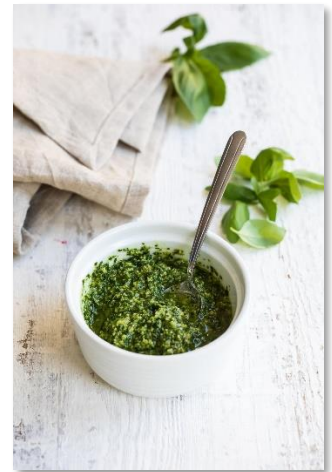


Basil Walnut Pesto

Serves 4 (2 T each)

- 48 g fresh basil leaves packed
- 60 g fresh parsley packed
- 25 g Parmesan cheese
- 30 g walnuts about 1 ounce
- 1 cloves garlic
- 108 ml olive oil
- Salt and freshly ground black pepper



1. In a food processor or blender, add **basil, parsley, Parmesan cheese, walnuts,** and **garlic**. Pulse until coarsely chopped.
2. With the motor running, slowly drizzle in the **olive oil** and process until smooth.
3. Season to taste with salt and pepper.

Notes

Parsley: Basil can easily turn brown in a food processor from bruising. Adding a handful of fresh parsley will help preserve the bright green color.

Walnuts: For more flavor, toast the walnuts: In a medium skillet over medium heat, heat walnuts until browned and fragrant, stirring occasionally, about 2 to 5 minutes.

Garlic: Roasting garlic produces a mellow taste and soft texture. Try this: in a dry medium skillet over medium-low heat, toast unpeeled garlic cloves until spotty, dark brown, and slightly softened, about 20 to 25 minutes.

Storage: Store covered in the refrigerator for up to 4 days (add a layer of olive oil on top to prevent oxidation).

Freezer: Pour into a jar and top with olive oil to prevent oxidation. Leave enough head space at the top of the jar for expansion, then freeze for up to 6 months. Thaw overnight in the refrigerator.

More nuts: Pesto is traditionally made with pine nuts, but you can substitute an equal amount of almonds, pecans, cashews, or even hazelnuts.

Spicy: Add $\frac{1}{4}$ tsp or more crushed red pepper flakes before blending.

Pesto cheese bread: Slice a loaf of bread in half lengthwise, then spread a thick layer of pesto. Top with cheese, then finish in the oven or on the grill.

Pesto cavatappi: Dress-up pesto with a splash of cream and fresh tomatoes.

バジルウォルナッツペスト

4人分(各 2T)

- 新鮮なバジルの葉 48g(詰めた状態)
- 新鮮なパセリ 60g(詰めた状態)
- パルメザンチーズ 25g
- クルミ 30g(約 1 オンス)
- にんにく 1 片
- オリーブオイル 108m
- 塩と新鮮に挽いた黒コショウ



1. フードプロセッサーまたはミキサーに、バジル、パセリ、パルメザンチーズ、クルミ、にんにくを入れ、粗く刻むまでパルスします。
2. フードプロセッサーを連続稼働させ、オリーブオイルをゆっくりと注ぎ入れ、滑らかになるまで処理します。
3. 塩とコショウで味を調えます。

ノート

パセリ: バジルはフードプロセッサーで傷つくと茶色くなりやすいです。新鮮なパセリを一握り加えることで、鮮やかな緑色を保つのに役立ちます。

クルミ: 風味を増すためにクルミをトーストします。中火の中サイズのフライパンで、クルミが茶色くなり香ばしくなるまで時々かき混ぜながら加熱します。約 2~5 分。

にんにく: ローストしたにんにくは、まろやかな味と柔らかい食感が得られます。これを試してみてください。中火から弱火の中サイズのフライパンで、皮をむかずににんにくをトーストし、斑点状に焦げ目がつき、少し柔らかくなるまで加熱します。約 20~25 分。

保存: 冷蔵庫で 4 日間まで保存可能(酸化を防ぐために上にオリーブオイルの層を加える)。

冷凍: ジャーに注ぎ、酸化を防ぐためにオリーブオイルを上注ぎます。ジャーの上部に膨張するための十分な空間を残し、最大 6 ヶ月間冷凍します。冷蔵庫で一晩解凍します。

ナッツのバリエーション: ペストは伝統的に松の実で作られますが、アーモンド、ピーカンナッツ、カシューナッツ、またはヘーゼルナッツを同量代用することができます。

スパイシー: ブレンドする前に赤唐辛子フレークを¼小さじ以上加えます。

ペストチーズパン: パンを縦に半分にスライスし、ペストを厚く塗ります。チーズをのせ、オーブンまたはグリルで仕上げます。

ペストカヴァタッピ: クリームと新鮮なトマトを加えて、ペストをドレスアップします。