

本日のレシピ「よもぎのジェノベーゼ」



- ・「よもぎ茶」は、スーパーのお茶コーナーで売っています。Aよもぎの葉を乾燥させたもの、B粉にしたものがありますが、今回はAを使います。
- ・ナッツはお好みのものでOK
胡桃だとアンチエイジング
松の実だと潤い

材料（作りやすい量）

- ・よもぎ茶 5g
- ・熱湯 600ml
- ・オリーブ油 40~50ml
- ・にんにく 少々
- ・胡桃
(または松の実) 10g
- ・粉チーズ 5g
- ・塩 1つまみ



作り方

- ①よもぎ茶を淹れる
よもぎ茶（葉）に熱湯を注ぎ、3分蒸らす。
 - ② ①をよもぎの葉とお茶に分ける
お茶は飲んでお楽しみください。葉は35gくらいになります。
 - ③ ②の葉とその他の材料をを合わせて、フードプロセッサーかミキサーにかける。回りにくいときは、オリーブ油を加える。
- ◆クラッカーに乗せて、パスタソースとして、焼餅にも合います！

