

王様トマトと
大葉の和風冷製パスタ

トマトのレシピ

暑い夏にぴったりの冷製パスタを
トマトたっぷりで!

材料（2人分）

王様トマト……………2個
スパゲッティ(細め)……………2人分
固形スープの素……………1/2個
オリーブ油……………大さじ3〜4
塩、コショウ……………適量
大葉(せん切り)……………10枚

作り方

- ① 王様トマトは湯むきして一口大に切り、冷やしておきます。
- ② スパゲッティをゆで、冷水にとって冷やし、水気をよく切ります。
- ③ ボウルで固形スープの素を少量のお湯で溶かし、オリーブ油を加えます。
- ④ (3)に(1)の王様トマトを合わせ、塩、コショウで味をととのえます。
- ⑤ (4)のボウルでスパゲッティとソースを混ぜ合わせ、器に盛り、大葉を飾ります。

ワンポイント

さっぱりしたソースなので、細めのスパゲッティがよく合います。冷水でしめるので普段よりほんの少しやわらかめにゆでるとよいでしょう。