



ほどよい酸味で、食欲がないときでもさっぱり食べられます。
忙しいあなたも簡単にできて good。
なるべく熟したトマトを使うのが美味しさのポイントです。
(7分茹でのパスタ使用)



トマトの冷製パスタ

～材料～

パスタ 100g

塩 小さじ1/2 水 300ml

トマト 1個

レモン汁(※酢でも) 大さじ1

オリーブオイル 大さじ3 塩 小さじ1/2～

バジル 適量



作り方

- 1, 容器にAを入れ、混ぜます。
- 2, 半分に折ったパスタを加え、軽く混ぜます。
- 3, 容器に上蓋(穴4～5)をセットし、500Wの電子レンジで13分加熱します。
- 4, レンジ加熱の間に、ソースを作ります。
トマトはくし切り(ざく切りや角切りでも)にし、Bと和えます。
- 5, ゆであがったらざるにあけ、流水で洗ってから水けを切ります。
(容器はかなり熱くなりますので、取り扱いにご注意下さい)
- 6, 器に盛り刻んだバジルをのせて、出来上がり。