



# トマトとバジルの 冷製カッペリーニ風

## おいしいハーブ〜バジルレシピ①

# トマトとバジルの冷製カッペリーニ風

### 材 料 (2人分)

バジル……………10枚くらい  
ミニトマト……………4個  
カッペリーニ (パスタ) ……200g  
ブラックペッパー ……お好みで  
★オリーブオイル ……たっぷり  
★レモン汁 ………………適量  
★だしパック(中身) ……小さじ1/4  
※まるものだしパック使用

- ① バジルはよく洗い水気をきって、手でちぎっておく。ミニトマトは4等分に切る。
- ② ボウルに★と①を入れて混ぜ合わせる。
- ③ パスタを茹でて冷水にとり、しっかり水気をきったら②と和えてできあがり♪お好みでブラックペッパーをかけてください。

### コ ツ ・ ポ イ ン ト

- ①と★は冷蔵庫で冷やしておくと冷たくておいしいです。
- カッペリーニがない場合は普通のパスタでもOKです。
- パスタは水切りをしっかりとすることで、ソースが薄まらずおいしくいただけます。
- 味つけは★のだしパック中身などで調整してください。