



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 ……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

- ❶ 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。
- ❷ ボウルに★と❶を入れて混ぜ合わせる。
- ❸ パスタを茹でて冷水にとり、しっかり水気をきいたら❷と和えてできあがり♪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

- ❶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。