

## 学生の手作りレシピ

# トマトの 冷製パスタ

【1人分:439kcal】



## 材料(4人前)

スパゲッティ…………… 360g  
 オリーブオイル……………大さじ1  
 にんにく…………… 1かけ  
 しょうゆ……………大さじ1強  
 みりん……………大さじ2  
 酒……………大さじ1強  
 かつおだし(粉末)……………小さじ1  
 すり胡麻(白)…………… 15g  
 黒こしょう…………… お好みの量  
 トマト…………… 200g  
 大葉…………… 20g  
 京菜…………… 20g

## 作り方

- ①トマトに切り込みを入れる。
- ②鍋にお湯を沸かし、トマトを湯むきする。
- ③にんにくはみじん切りにする。
- ④湯むきしたトマトは角切りにする。
- ⑤大葉は千切りにする。
- ⑥京菜は2～3cmの長さに切る。
- ⑦鍋にしょうゆ・みりん・酒・かつおだしを入れて加熱し、冷却する。
- ⑧スパゲッティを茹でる。
- ⑨茹で上がったら冷水で冷やす。
- ⑩オリーブオイル・⑦の調味料・にんにく・白すり胡麻・黒こしょうを混ぜる。
- ⑪⑩にトマトとスパゲッティを入れてよく和える。
- ⑫お皿にスパゲッティを盛り、京菜と大葉を飾る。

～POINT～