

トマトの冷製パスタ



材料(4人分)

パスタ	320g
トマト	400g(2個)
玉葱	200g(1個)
きざみのり	少々
しらす干し	少々
大葉(シソの葉)	お好みで

調味料

酢	80g
醤油	100g
砂糖	12g(11/2)
オリーブオイル	
	15g(大1小1)
塩	小1/2
こしょう	少々
塩(パスタ)	小2

彩りも鮮やかで爽やかな夏らしいパスタです。
冷製パスタをつくる時は、水で冷やすため麺が縮
まります。表示時間どおりに茹でましょう。



作り方

1. 鍋に湯を沸騰させ、切れ目を入れたトマトを入れ、すぐに冷水に取って皮をむき1cm角に切る。
2. 玉葱は細かいみじん切りにする。辛味が苦手な人はサッと熱湯をかけ、すぐに水で冷やし布巾で絞る。
3. 大きなボウルにトマトと玉葱を入れ、調味料を加え混ぜ合わせて冷蔵庫で冷やしておく。
4. パスタは塩(小2)を加えた熱湯で表示時間通りに茹で、ザルに上げて水で冷やし水気をしっかりと切る。
5. 冷やしておいたトマトソースとパスタを混ぜ皿に盛り、きざみのりとせん切りにした大葉を上振り、カリカリに焼いたしらす干しを散らす。