

## れいせい 冷製 トマト そうめん パスタ ふう



〈材料〉 2人分

◎そうめん：2束<sup>たば</sup> ◎にんにく：1/4片<sup>へん</sup> ◎ケチャップ：30g

◎オリーブオイル：30g ◎レモン汁<sup>じる</sup>：5g

◎塩<sup>てきりょう</sup>：適量 ◎黒胡椒<sup>こしょう</sup>：適量 ◎ミニトマト：4つ ◎大葉<sup>まい</sup>：3枚

◎粉チーズ<sup>こな</sup>：適量

〈作り方〉

1. そうめんを茹<sup>ゆ</sup>でて、冷水<sup>れいすい</sup>でしっかりしめておく。
2. にんにくをすりおろす。
3. ボウルにケチャップ、オリーブオイル、にんにく、レモン汁、塩黒胡椒を入れてよく混<sup>ま</sup>ぜる。
4. そうめんの水気をしっかりと切り、3のボウルに入れてよく和<sup>あ</sup>える。
5. ミニトマトを1/4に切り、大葉は適<sup>てきとう</sup>当な大きさにちぎって合わせる。
6. 粉チーズを入れて味を整える。