

8月



# トマトと大葉のさっぱりパスタ



(材料 (2人分))

パスタ (細めならなお良) 200g

・大葉

・トマト (大)

☆めんつゆ (2倍濃縮) 大3

☆オリーブオイル

☆すりゴマ

☆すりおろしニンニク

ツナ缶

by cookpad

① たっぷりの湯を沸し、  
しほ分量外の塩  
を入れ、パスタを

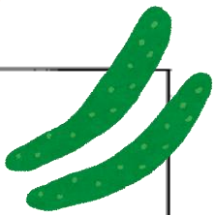
表示より1分長めに  
ゆでる。

② その間にトマト、大葉を  
食べやすい大きさに  
切る。

☆トマト、大葉少々  
をボウルに入れ混ぜる。

③ ゆであがったパスタを  
冷め、混ぜたら完成!

# きゅうりとワカメの酢作の物



(材料)

きゅうり

2本

・乾燥ワカメ

ひとつまみ

・塩

適量

☆お酢

大2

☆砂糖

大2



by cookpad

① きゅうりは薄切りにして  
塩もみしておく。  
乾燥ワカメは水で  
もどしておく。

② ①のきゅうりとワカメを  
軽く水切りしてキュッと  
絞って水けをよく切る。

③ ☆もませ合わせ、②に  
入れてよく和える。

④ 冷蔵庫で30分ほど寝かせ  
味をしみこませる。

