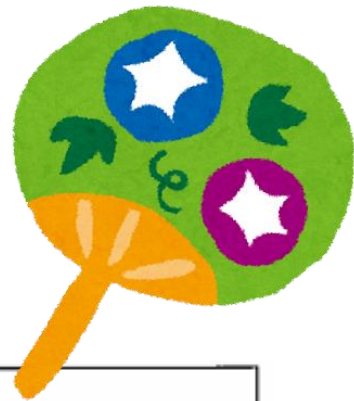


# 8月



## 〈トマトと大葉の和風冷製パスタ〉



(材料(2人分))

- ・パスタ(細めの) 200g
- ・大葉 10枚~
- ・トマト(大) 1コ
- ☆めんつゆ(2倍濃縮) 大3
- ☆オリーブオイル 大2~
- ☆すりゴマ 大2~
- ☆ニンニク(すりおろし) 1かけ分
- ・ハツナ お好み

- ① たっぷりのお湯を沸かし、  
レシピ外の塩を入れ  
パスタを表示より1分くらい  
長めにゆでる
- ② トマトを一口サイズ、  
大葉細かく切る。  
材料と☆と一緒にボウル  
で混ぜる
- ③ パスタゆであがいたら  
冷水でしめ、水気を切る  
②のボウルで混ぜる。

by cookpad

## 〈ズッキーニのベーコンチーズ焼き〉

(材料(2人分))

- ・ズッキーニ 1本
  - ・ベーコン 約2枚
  - ・チーズ 適量
  - ・パセリ 少量
  - ・黒こしょう 大人の方向け 少量
- ① ズッキーニを約0.5cmに  
切る。  
ベーコンも適当な大きさに  
切る。
  - ② ベーコン、チーズをのせて、  
トースターで7~10分焼く。
  - ③ パセリ、黒こしょうを  
お好みでふる。

