

大葉香るトマトたっぷり素麺

大葉香る トマトたっぷり素麺

調理時間
15分以内

材料 (2人分)

- ・そうめん…2束
- ・とまと…大きめ1個
(冷やしておく)
- ・大葉…4~5枚
- ・粗挽き黒こしょう…適量

《つゆの材料》

- ・めんつゆ (3倍濃縮) …大さじ3
- ・オリーブオイル…大さじ1
- ・ツナ缶…1缶
- ・おろしにんにく…1/2かけ分

作り方

- ①冷やしたトマトを食べやすい大きさに切る。
《つゆの材料》をボウルに入れて混ぜる。
(ツナ缶のオイルも入れる。)
- ②素麺を茹でる。冷水でしめて水気を切り、
混ぜ合わせた《つゆの材料》に入れて和える。
トマトも加えて軽く混ぜたら器に盛る。
- ③大葉をちぎって散らし、粗挽き黒こしょうをふる。

トマトはよく冷やしておくのがコツ♪
大葉の爽やかな香りと
にんにくの風味が食欲をそそります。


For Natural And Gourmet Market Scene
スーパーイチコ

レシピは青果売場にてご用意しています。