

『冷製トマトバジルスパゲティ』

材料(2人分)

スパゲティ(乾)	160g
乾燥バジル	小さじ1/2
にんにく(みじん切り)	1/2片
パセリ(みじん切り)	1房
完熟トマト(粗みじん)	1個
オリーブオイル	大さじ2
鎌田 だし醤油	大さじ2
粗挽き黒コショウ	適宜



作り方

- ① スパゲティを茹でて、水で冷やし、水気を切っておく。
スパゲティは冷水で締めるので、表示茹で時間より少し長く茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを炒める。
香りが出たら火を止めてトマト、パセリ、バジルを加える。
- ③ ②に①とだし醤油、コショウを加えて和える。