

音戸ちりめんと青しその冷製パスタ

材料 3人分

アノマツ「冷製パスタソース」――1瓶(330g)
スパゲティ(細め)――200g
青しそ――6枚
音戸ちりめん――20g

作り方

- ①「冷製パスタソース」は冷蔵庫で冷やしておく。青しそは千切りにする。
- ②塩(分量外)を加えた湯でスパゲティを茹で、冷水で冷やし、水気を切る。
- ③ボールに②と「冷製パスタソース」、ちりめんじゃこの半量を入れて和え、皿に盛り残りのちりめんと青しそを飾る。

ポイント

*パスタは1.6mm以下の細麺がよく合います。



調理時間
約10分

エネルギー
364kcal

塩分
2.8g