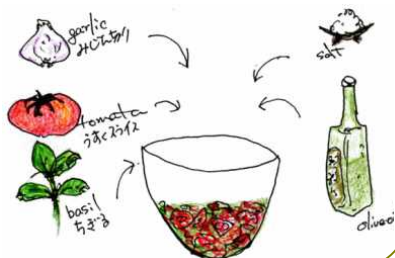


♪冷たいトマトスパゲティー♪

- ・トマト(完熟) 2個
- ・にんにく 1~2かけ
- ・バジルの葉 適宜
- ・スパゲティー(細め)
350~400g
- ・オリーブオイル 適宜
- ・塩 適宜



<作り方>

1. にんにくはみじん切り、トマトは薄切り。
バジルは5mm幅くらいに切る。
2. ボウルに多目のオリーブ油と塩を入れ混ぜ、にんにくとトマトを加えてよく混ぜ合わせる。ラップをして食べる直前まで冷蔵庫でしっかり冷やしておく。
3. お鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩を加えて、スパゲティーを指示の時間通りにゆでる。
4. 冷水にとって手早く冷やし、水気をしっかり切ってから、トマトソースとよく混ぜ合わせて、お皿に盛る。

