

# ♪ スモークサーモンの冷たいパスタ♪

## <材料の目安>

- ・ スパゲッティ 300 g
- ・ スモークサーモン 適宜
- ・ ピーマン 2個
- ・ 赤、黄ピーマン 各1個
- ・ 貝割れ 1パック
- ・ にんにく 1かけ
- ・ ケイパース 適宜
- ・ オリーブオイル 適宜
- ・ 塩 適宜



## <作り方>

1. スモークサーモンは薄くスライスして、みじん切りのケイパースとオリーブオイルで和え、冷蔵庫で冷やしておく。
2. ピーマン、カラーピーマンは薄切り、にんにくはみじん切りにして、たっぷりのオリーブオイルと塩を入れ混ぜたボウルに入れ、よく混ぜて冷蔵庫で冷やしておく。
3. 貝割れは根を落として、半分に切る。
4. たっぷりのお湯に、少ししょっぱ目に塩を加え、パスタを入れて所定の時間茹でる。
5. 茹で上がったらすばやく冷水に取り、しっかり冷えたら水を切って、さらに布巾かキッチンペーパーで水気を取る。
6. ピーマンのボウルにパスタを加えて全体を混ぜてから、スモークサーモンを加えてざっくりと混ぜ合わせる。器に盛り、上に貝割れを散らす。