

♪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 300g
- ・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。