

# トマト



リコピンを含む緑黄色野菜です。真っ赤に熟したトマトは香りが強く、ほど良い酸味と甘味があります。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは  
この商品!



## トマトとバジルの冷製パスタ

調理時間  
40分

# トマトとバジルの冷製パスタ

調理時間  
40分

## 【材料/2人前】

日清フーズ マ・マー スパゲティ 1.6mm  
.....200g  
トマト.....中4個  
バジル(葉のみ).....4本  
にんにく(みじん切り).....1片分  
オリーブオイル.....大さじ5  
塩、こしょう.....少々

## 【作り方】

- ①トマトは種をとり、2cm角に切る。
- ②トマト、バジル、にんにく、オリーブオイルをあわせたものに、塩こしょうをし、冷蔵庫で30分冷やしておく。
- ③少し長めにゆでた「日清フーズ マ・マー スパゲティ 1.6mm」を冷水にとってさまし、水気をよく切って②と合わせる。