

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# ツナとオクラの イタリアンそうめん

調理時間

15分

1人分

496kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



オクラ

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ  
冷製パスタソース 330g

# ツナとオクラのイタリアンそうめん

## 材料/3人分

カゴメ アンナマンマ  
冷製パスタソース 330g……………1瓶  
めんつゆ(ストレート)……………100ml  
そうめん(乾麺)……………6束  
ツナ缶……………小1缶  
ミニトマト……………6個  
オクラ……………3本

## 作り方

- ①「カゴメ アンナマンマ冷製パスタソース」と、めんつゆを混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やしておく。
- ②ミニトマトは1/4等分に切り、オクラは5mm幅の輪切りにする。
- ③そうめんはゆでて水で洗い、水気を切る。
- ④皿に①を敷き、その上にそうめん、②を飾る。  
ツナものせたら出来上がり!