



キラリと光るひと工夫で、ご家庭の食卓をもっと HAPPY に！
Let's make the table happy more.

梅と大根おろしの冷製パスタ

作り方

- 1 パスタを湯がきます。
- 2 パスタを茹でている間に、梅干しの身をペースト状になるまで包丁で叩く。大根をおろし、ポン酢とめんつゆはあらかじめ混ぜておく。
- 3 パスタが茹で上がったらザルにあげて氷水でしめる。
- 4 パスタの水気をよくきり、お皿に盛り、大根おろし・梅干しをのせポン酢のタレをかけて、最後に細く刻んだしその葉を上から散らせば、出来上がり。

材料 (4 人分)

パスタ…400g
しその葉…1～2 枚
大根おろし…適量
梅干し…大粒 2 個
ポン酢…大さじ 4
めんつゆ…大さじ 2