ケンミン食品株式会社

フレッシュトマトの冷製ライスパスタ

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：417kcal　塩分：1.7g

フレッシュトマトが砂糖とケチャップでおいしいフルーツトマトに変身！たっぷり自家製フルーツトマトをトッピング。エキストラバージンオイルと粗びき黒こしょうで食べるシンプルな冷製パスタです。

使用商品　ライスパスタ

お米100%にこだわったお米100%ならではの上品な香りともっちり食感が特徴のお米の魅力が詰まったライスパスタです。小麦・食品添加物不使用・玄米入りです。

材料　4人前

ライスパスタ：250g
トマト：中2個
バジル：適量
EX.V.オリーブオイル：大さじ5（60g）
■調味料A
【A】砂糖：大さじ2～2.5
【A】トマトケチャップ：大さじ1.5～2
■調味料B
【B】昆布茶：小さじ1・1/2
【B】粗塩：小さじ1/2強
【B】粗びき黒こしょう：小さじ1/2強

作り方

（1）
トマトはヘタを取り12等分のくし切りにし、それを横半分に切る。
Aの調味料を加えざっくりあえ、冷蔵庫に入れておく。

（2）
鍋に1Lのお湯を沸かし、塩（小さじ1）を入れる。
ライスパスタをふつふつとした火加減で9分ゆでる。
ゆで上がったらザルに取り、流水であら熱を取り氷水でキュッと引き締める。

（3）
1のトマトにEX.V.オリーブオイルを全体にかけ、Bの調味料を散らすように入れ、大きなスプーンでざっくりあえる。

（4）
お皿にライスパスタを盛り、3のトマトマリネを汁ごと盛り付け、バジルを飾る。
お好みで塩、粗びき黒こしょうをプラスする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.