



プチトマトの冷製カッペリーニ

調理時間10分

[材料 2人分]

プチトマト	120g(約24個)
カッペリーニ	100g
バジル (みじん切り)	大さじ2
A	
オリーブ油	大さじ2
レモン汁	小さじ2
塩	小さじ1
パルメザンチーズ	大さじ1
B	
オリーブ油	大さじ1

[作り方]

1. ボウルにAを混ぜておく。
2. プチトマトを各4等分し、バジルと一緒に1に加える。
3. カッペリーニをゆで、ゆであがったら冷水にさらして水気をきる。
4. 3にBのオリーブ油をまわしかけ、2のボウルに入れて手早くあえる。

※お好みでパルメザンチーズやオリーブ油をさらに加えてもよい