

冷製パスタ(明太子)

材料 (二人分)

パスタ 180～190g

★たらこ(または明太子)80g(1腹・2本)

★マヨネーズ大匙 2

★オリーブオイル大匙 2,5

★めんつゆ(3倍濃縮)大匙 1

★生姜すりおろし少々

■ 仕上げ用

万能ねぎ(小口切り)適量

大葉(千切り)4枚分

※玉葱(薄くスライス)小さめ 8分の1個分くらい



作り方

1



仕上げ用の玉葱は薄くスライスししばらく水にさらして辛みや臭みを取る。水気をきって冷やしておく。

2



たらこは薄皮を取り除く。
★を大きめのボウルに入れて混ぜ合わせ冷やしておく。

3 塩を入れたたっぷりの湯でパスタを記載より少し長めに茹で冷水でしめて水気をきる。★のボウルに入れて混ぜ合わせお皿に盛る。



4



軽く水気を絞った玉葱をのせ、玉葱部分にちょろつとめんつゆ(分量外)を垂らして葱を散らし大葉をのせたら完成♪