

🍑桃とトマトの冷製パスタ🍑



🍑材料一人前🍑

[ソース]

- 桃 中玉半個(50g~70g)
- トマト 中玉1個(100g~140g)
- にんにく 1/4かけ
- オリーブオイル 小さじ2~3
- 塩 少々(味をみてお好みで)
- 白ワインビネガー 小さじ1~1.5
- ハチミツ 小さじ1/2(お好みで)

※白ワインビネガーがなければレモン汁を。

[パスタ]

- ・カッペリーニ 一人分

※なければ普通のパスタで(スパゲッティで)

[トッピング]

✿以下は参考で、お好みでどうぞ✿

- ・桃 半個~1個
- ・生ハム 適量
- ・バジル 適量

※ミニトマト、モッツアレラチーズ、ブラックペッパーなども、予想通りに美味しいです♪

🍑作り方🍑

- 1 湯むきしたトマトと、桃をカットし、●の材料を全て入れてミキサーにかける。



2 パスタを茹でて、ペーパータオルなどでよく水気をきり、1のソースにあえる。



3 カットした桃と、生ハム、バジル、トマトなど、好みの食材をトッピングして完成。

