

和テイスト★ジェノバソースのカッペリーニ風



材 料 (2～3人分)

ひやむぎ(1袋), トマト(大1個), 麺つゆ(大さじ1), 市販のジェノバソース(大さじ2)

ジェノバソースを作る場合は…バジルの葉, 松の実, ニンニク(各適量), オリーブオイル(具材が浸る位)をフードプロセッサーでペースト状にすればOKです。バジルの葉は数回に分けて入れると混ぜやすいです。瓶に入れて冷蔵庫で1週間位を目安に使い切って下さい。またお好みで粉チーズを入れても良いと思います。

作り方

ジェノバソースに麺つゆと角切りにしたトマトを入れて混ぜる。

熱湯が入った鍋でひやむぎを3分ゆでる。

麺が茹で上がったら、ザルにあけて冷水でしめて、水気を切る。

皿に麺を盛り付け、ソースを全体に絡め、トマトを彩りよく飾れば出来上がり。

ワンポイントメモ

茹で上がったひやむぎをソースの入った容器に移して、混ぜてしまっても良いと思います。

アンチョビを隠し味に少し入れるとコクが出ます。お好みでどうぞ。