

平成26年度オリーブ料理レシピコンテスト【小中学生部門】入賞作品

和風パスタ（倉岳中学校2年 金子真由さん）

材料(4人分)

トマト 大1個
大葉しそ 8枚
パスタ 400g前後
大根おろし 大さじ4
ツナ 2缶
塩、こしょう } 各少々
こんぶ茶 }
しょうゆ }
EXVオリーブオイル※ 大さじ4
白いりごま 少々

※EXVオリーブオイルは、エキストラバージンオリーブオイルの略です。



作り方

- 1 トマトは食べやすい大きさにカットする。大葉しそは、千切りにする。
- 2 パスタをゆでる。
- 3 塩、こしょう、こんぶ茶、しょうゆ、EXVオリーブオイルを混ぜる。
- 4 ゆでたパスタに③を絡ませ、トマト、大根おろしとツナをのせる。
- 5 大葉しそ、白いりごまを散らす。