

# エビとアボカドの冷製パスタ

使用商品 タバスコ®ブランド' スパイシーしょうゆPlus



調理時間  
(目安) 15分

## 料理特徴

「スパイシーしょうゆPlus」を使った、辛味と酸味でさっぱりお洒落な冷製パスタです。

## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲティ(乾・1.4mm)	80g		
塩	少々		
オリーブ油	小さじ2		
アボカド	1/4個		
レモン汁	大さじ1/2		
むきエビ(冷凍)	50g		
トマト	1/2個		
スパイシー醤油Plus	大さじ1		
大葉	適量		

## 作り方

- ①スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯で茹でて冷水に取り、水切りをしてオリーブ油を和えておく。
- ②アボカドは種を取って皮をむき、賽の目切りにしてレモン汁をかける。むきエビは茹でてざるにあげ、トマトは賽の目切りにする。
- ③②にスパイシー醤油Plusを加えて混ぜ合わせる。
- ④①と③を混ぜ合わせて器に盛り、千切りにした大葉をトッピングして出来上がり。