

# 鮪と香味野菜の冷製和風パスタ

使用商品 塩分を気にする人のおいしいしょうゆ



調理時間  
(目安) 15分

## 料理特徴

風味よい香味野菜をたっぷりとのせたパスタに、わさびの辛味がアクセントのソースをかけた冷製パスタです。

## 材料 2人分

材料名	使用量
パスタ(乾燥・1.4mm)	160g
鮪(刺身用)	120g
ミニトマト	4個
きゅうり	1/2本
レタス	2枚
みょうが	2個
青じそ	4枚

### <ソース>

おいしいしょうゆ	大さじ2
オリーブオイル	大さじ2
わさび	2g

材料名	使用量
----- 塩分(1人前)	-----
おいしいしょうゆ使用時	1.4g
濃口しょうゆ使用時	2.7g

## 作り方

- ① 鮪は一口大、ミニトマトは4等分、きゅうり・レタスは細切りにする。
- ② みょうが・青じそは細切りにする。
- ③ たっぷりのお湯でパスタを茹で、冷水にさらして水気を切る。
- ④ ①・③を合わせて皿に盛って②をのせ、<ソース>をかけて出来上がり。