



今までの
レシピ集はこちら

おいしい
お水を使った

「かんたん」

レシピ

いつものそうめんに飽きたらコレ! エビとバジルのトマトそうめん

定番料理「そうめん」を、冷製パスタ風にアレンジしました。夏野菜を飾って、見た目も華やかに!

VOL.18

作り方

- ① バルサミコ酢をトロリととろみがつくまで煮詰める。
- ② トマトを湯むきし、種を取る。
- ③ ②と【A】をミキサーにかけ、ソースにする。
- ④ エビをボイルする。
- ⑤ 鍋に水を沸騰させ、そうめんを茹でる。
- ⑥ そうめんが茹で上がったら冷水で洗い、水気をよく切る。
- ⑦ そうめんと③、④をあえる。
- ⑧ 皿に①と⑦を盛り、周囲にバジル、【B】を盛りつけてでき上がり。

トマトは
トマトジュース(無塩)
120mlで代用可

ワンポイント

トマトソースはそうめんと合わせるので、塩分を強めに。お好みでハチミツを加えるとまろやかな味わいに仕上がります。

※エビとバジルのトマトそうめんは店舗メニューにごさいません。コース料理に入れることが可能なため、お店に問い合わせを。



材料(2人分)

そうめん …………… 2束
完熟トマト …………… 1個
エビ(小さいもの) …… 10尾
バジル …………… 3枚
バルサミコ酢 …… 適量
水 …………… 適量

【A】
おろしニンニク 大さじ1
塩 …………… 適量
オリーブオイル …… 30ml

【B】
レモンスライス
ライムスライス
キュウリ
ミニトマト
ラディッシュ
トウモロコシ
粉チーズ

いずれも
適量



教えてくれた先生

「garden cafe M」
佐藤 謙次さん

garden cafe M

福島市栄町11-25 AXC福島2F
TEL:050-3463-9835
営業時間/11:30~23:00(ラストオーダー22:30)
定休日/不定休日あり(年末年始)