



白ねぎとシーチキンの 冷製パスタ

洋風にも大変身！混ぜるだけの簡単冷製パスタ。

材料（2人前）

万能だしジュレ 1個

パスタ 80 g

白ねぎ 90 g

シーチキン 1缶 ※油をよく切る

大葉 5枚

オリーブ油 大さじ1

黒胡椒 少々

塩 少々（パスタ茹で用）

作り方

- 1 塩を入れたお湯でパスタを硬めに茹でる
- 2 白ねぎの芯の部分を外して細切りにし、氷水にさらしてから水切りをする。大葉は千切りに
- 3 パスタが茹で上がったら、氷水でしめ、しっかり水を切る
- 4 ボールにパスタ、オリーブ油、シーチキン、白ねぎ、万能だしジュレを入れよく混ぜる
- 5 器に盛り、上に大葉をのせ胡椒を振ってできあがり

このレシピで使った商品



万能だしジュレ