

## めんつゆで✪トマトとツナの簡単冷製パスタ

材料（10人分）

<u>パスタ</u>	1kg
<u>トマト</u>	大5個
<u>ツナ</u>	5缶
<u>大葉</u>	50枚くらい
<u>黒こしょう</u>	お好みで
☆ <u>めんつゆ（3倍濃縮）</u>	大さじ10
☆ <u>オリーブオイル</u>	大さじ10
☆ <u>マヨネーズ</u>	大さじ10

もちもちパスタができる

### パスタのゆで方

- ①バットに水（パスタ1人分100gに対して水300cc）と塩（パスタ1人分100gに対して小さじ1/2）、パスタを入れて1時間放置。
  - ②つけていた塩水と水を合わせて300cc（1人分）にし、鍋に入れ沸かす。
  - ③沸騰したらパスタを入れて1分ゆでる。ふたをしたまま3分間蒸らす。
- ※つけ時間30分ほどでもできるが、つけ時間1時間よりもちもち感は少ない。

- 1 パスタをバットに漬けておく。
- 2 トマトは1cmぐらいの角切りにし、ボウルでツナと☆をあえておく。大葉は千切りにする。
- 3 パスタを茹でる。ザルにあげ、冷たい流水で洗う。水を切り2のボウルに加え、全体を混ぜ合わせる。
- 4 器に盛りつけ大葉をトッピングしたら完成！お好みで黒こしょうをかけて召し上がれ。

