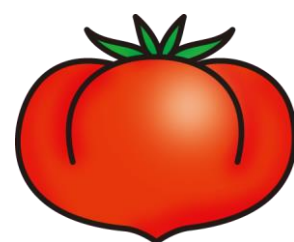
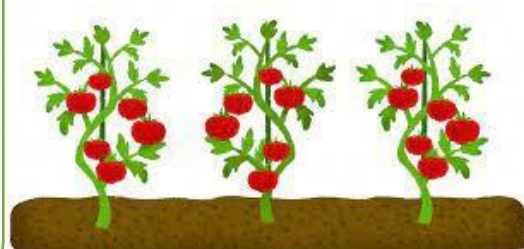


カラフルトマトの たらこしモンパスタ



材料 2 人分

カラフルトマト	1 パック
パスタ	100g
たらこ	1 腹
レモン汁	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
コショウ	少々
昆布茶	小さじ1/2
パセリ	少々



作り方

- ① カラフルトマトを洗ってへたをとっておく。
- ② パスタは人数分をゆでておく。
- ③ パセリは刻んでおく。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れ、たらこをほぐして炒める。
- ⑤ ④にゆでたパスタを入れ、昆布茶小さじ1/2を加える。
- ⑥ カラフルトマトを最後に入れて軽く炒め、レモン汁をからめたら、コショウをふる。
- ⑦ お皿に盛り付けて最後にパセリのみじん切りをトッピングする。