

早生玉ねぎとフレッシュトマトを混ぜるだけで本格的な味に!

## 早生玉ねぎとフレッシュトマトの冷製パスタ



- 生で
- 難易度 ☆☆☆
- 調理時間 10分

### 🔥 材料 (2人分)

パスタ(できればカップリーニ)・・・160g

<早生玉ねぎとフレッシュトマトのソース>

レモン汁・・・大さじ1

貝塚早生玉ねぎ・・・1個

無糖ヨーグルト・・・大さじ2

トマト(できれば完熟)・・・2個

塩・・・小さじ1

オレガノ・・・2枝(ドライの場合は小さじ1/2)

胡椒・・・少々

エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ3

ケッパー・・・あれば

### 🔪 作り方

- ①. <早生玉ねぎとフレッシュトマトのソース>貝塚早生玉ねぎは洗ってみじん切りに、トマトは2cm角に切る。
- ②. ボウルにソースの材料をすべて入れてよく混ぜ、冷蔵庫で10分ほどおいておく。
- ③. 大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩(分量外)を入れて、カップリーニを表示の時間で茹でる。
- ④. 氷水で3のカップリーニを洗って、しっかり水気を切る。オリーブオイル(分量外)をまぶしておく。
- ⑤. 2のソースと4のカップリーニを和え、器に盛る。

### 📣 ひとこと

今回は寺本農園さんの完熟トマトと北野農園さんの貝塚早生玉ねぎのコラボ!材料を入れて混ぜるだけなのに、素材自体がおいしいので、最高のソースに仕上がります!暑い夏には、こんなさっぱりと食べられるパスタで決まりですねー♪

### 💡 ワンポイント

- フレッシュトマトは、できれば完熟のものを使ってください! トマトの水分と貝塚早生玉ねぎの水分が出て、おいしいソースができていきます♪
- カップリーニは、氷水でしめるので、アルデンテで作ると少々かたく感じてしまいます。袋の表示のと通りの時間で茹でてください。



<http://www.kitanofarm.com>  
<http://www.flourbee.com>