

あえるレシピ。

日向夏  
ミツイン  
日向夏ドレッシング  
de



# 冷製トマトのスパゲッティ 日向夏ソース

スピード調理

さっぱりヘルシー

食卓彩る



調理時間  
約30分

1人前  
443kcal

## 冷製トマトのスパゲッティ 日向夏ソース

### 材料(2人前)

生ハム	20g
スパゲッティ	120g
フルーツトマト	200g
バジル	8枚(5g)
ニンニク	1片(5g)
日向夏ドレッシング	大さじ3(45g)
オリーブオイル	大さじ1(15g)
塩・コショウ	適量

### 作り方

- ①フルーツトマトはへたを取り、湯むきし、一口大にカット。バジルはやや大きめにちぎる。
- ②ボウルにトマト、バジルの葉、ニンニクを入れ、日向夏ドレッシング、オリーブオイルで和える。
- ③スパゲッティを茹で、氷水で冷やし、水気をよくきる。②に加える。
- ④よくからめ、器に盛り、生ハム、取り分けておいたバジルの葉をのせ、塩・コショウをふる。

料理のレパートリーが増える  
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

〒883-0022



ミツイン株式会社

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>

