


■フレッシュトマトの冷製パスタ

<p>材 料 (4~5人分)</p>	 <ul style="list-style-type: none">・スパゲッティ 240g* トマトソース<ul style="list-style-type: none">・ トマト 2ヶ・ にんにく 1片・ オリーブ油 大4・ レモン汁 小2・ 塩 小1/2・ こしょう 少々・ 昆布茶 小1・ バジル又はしその葉 5枚
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none">1. トマトソースを作る。<ul style="list-style-type: none">・ トマトは1cmの角切りにする。・ にんにくのうす切りをオリーブ油でじっくりと炒め、にんにくがうすく色づいたらそのままさましておく。2. トマトに他の調味料をあわせる。3. スパゲッティはたっぷりの湯に1%の塩を入れ、柔らかめにゆで、手早く氷水に取って冷まし、水気を切りトマトソースで和える。

メモ

トマトは夏の代表的な野菜です。

萩市（旧むつみ村）の高俣トマトと阿東町の阿東夢トマトの2つの産地が合併して誕生した、中国地域最大級の夏秋トマト産地の「山口あぶトマト」。下関市垢田地区のコンピュータ制御で全自動ハウスにより高品質な「垢田トマト」。そのほか長門市や山口市など各地で生産されています。