



※写真はイメージです。

パーティーにぴったり！簡単オシャレなパスタ！ たらことアボカドのオードブルパスタ

材 料（4人分）

早ゆで サラダクルル ……………100g
アボカド ……………1個
たらこ ……………80g
万能ねぎ ……………3～4本
しそ ……………10枚
塩 ……………適量

A
白ワイン
レモン汁
オリーブオイル
塩・コショウ・しょうゆ
砂糖

作り方

1. たらこは、スプーンで中身をこそげ出す。
2. アボカドは、ぐるりと包丁を回し入れ、ひねって半分に割る。種を除き、皮をむいて、1センチ角に切る。
3. 万能ねぎは小口切り。しそは、5ミリ角くらいに切る。
4. ボウルに1、2、3の万能ねぎと、Aを合わせ、さっくりと混ぜる。
5. ショートパスタを指定時間より1分多めに茹で（9分茹でパスタの場合）、手早く冷水で冷まし、水気をよくきる。（ザルの底をたたくと水気がよくきれる）
6. 5を4で和え、3のしそを加える（しそは色が変わるので、最後に加える）。