

ジンジャートマトの冷製パスタ



1人分

パスタ（カッペリーニ） 80～100g
トマト 1個
くるみ 10g
オリーブオイル 大さじ1
ワインビネガー（酢でも） 大さじ1/2
はちみつ 小さじ1/2
塩 小さじ1/3
ジンジャーパウダー 小さじ1
ドライバジル 小さじ1
粗引きコショウ 適量

- 1) パスタを茹で、冷水でしめる。
クルミを刻んでおく。
- 2) ボウルに、1cm角程度に切ったトマトとパスタ以外の材料をすべて混ぜ合わせる。
- 3) パスタをからめ、コショウを振る。
お好みでさらにオリーブオイルを。