



ナツフグとトマトの冷製スパイシーパスタ

材料

〔『ナツフグ』に含まれるもの〕
真ふぐたたき…50g
スパイシー唐揚げ粉
…6g (小さじ3)

〔ご用意いただくもの〕
ミニトマト…100g (10個)
スパゲッティ (1.4mm)
…70g

おろしニンニク

…1.5g (小さじ1/2)

カイワレ…20g (1/4パック)

オリーブオイル…12g

塩・胡椒…適量

作り方

1. ミニトマトはヘタを取り、沸騰したお湯に5秒ほどつけ、冷水に落とす。皮を剥き横半分にカットし、大きめのボウルに入れて軽く塩を振って30分以上冷やしておく。
2. カイワレは5等分にカットし、スパイシー唐揚げ粉は熱湯20ccでよく溶いておく。
3. 1.のボウルにおろしニンニク・溶いたスパイシー唐揚げ粉を加えよく混ぜ合わせ、真ふぐたたきも加えて冷やしておく。
4. 鍋に塩分2%のお湯を沸かし、パスタを標準ゆで時間より1分長くボイルし、流水でさっと洗い流し冷水に落として冷ます。ザルにあげペーパータオルを使いしっかりと水気を拭き取る。
5. パスタと半量のカイワレを加えソースと絡めながらオリーブオイルを2回に分けて加えてしっかりと混ぜ合わせ塩・胡椒で味を整える。
6. 器に盛り付けし残りのカイワレを散らす。