



料理の写真またはイラスト



材料と分量

びわ	1コ
トマト	30g
クリームチーズ	40g
ハチミツ	10g
白ワインビネガー	6g
塩こしょう	適量
オリーブオイル	大さじ3
カッパリーニ	80g
びわ	2コ(飾り用)
バジル(生)	1枚(飾り用)

※びわは季節により生またはシロップ煮を使用

つくりかた

- ① トマトは1/2に開き中の種を取り除きピューレにする。びわも種を除きピューレにする。
- ② ボウルにハチミツ、白ワインビネガー、塩こしょう、①のピューレを加え、オリーブオイルを乳化する。1cm角に切ったクリームチーズを加え、冷蔵庫でマリネする。
- ③ カッパリーニを1%の塩を加えた熱湯で表示時間マイナス15秒茹で、冷水でしめて水分を切り、②のソースと和える。皿に盛る。
- ④ 切った飾り用のびわとバジルを飾る。

必要事項

◎ 作品のコメント、PR、コンテストへの要望提案等

肉厚でみずみずしい房州びわをふんたんに使い、フルーティなトマトピューレと合わせ初夏にぴったりの冷製パスタを作りました。さわやかな味わいにクリームチーズがアクセントとなり後を引く美味しさです。

・応募されたレシピの著作権は当協議会に帰属するものとします。
として広告やホームページに使用することがあります。