

アピール
ポイント

肉厚でみずみずしい房州びわをふんだんに使い、フルーティー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。

材 料



作 り 方

- ・びわ 1個
- ・トマト 30g
- ・クリームチーズ 40g
- ・はちみつ 10g
- ・白ワインビネガー 6g
- ・塩コショウ 適量
- ・オリーブオイル 大さじ3
- ・カップリーニ 80g
- ・びわ 2個(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

- 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 ボウルにはちみつ、白ワインビネガー、塩コショウ、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 カップリーニを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、皿に盛る。
- ④ 切った飾り用のびわとバジルを飾る。