

キウイフルーツビネガーとフルーツのすっきりパスタ



材料 (2人前)

キウイフルーツビネガー … 60cc
 キウイ … 2個
 リンゴ … 1/2個
 バゲット … 30g
 EXバージンオイル … 50cc
 リンゴジュース … 50cc
 塩 … 適量
 コショウ … 適量
 パスタ … 160g
 ピュアオリーブオイル … 適量
 ロースハム … 6枚
 ニンニク … 適量

<トッピング>

キウイ … 10g
 リンゴ … 10g

作り方



1. キウイ・リンゴ・バゲット・キウイフルーツビネガー・EXバージンオイル・リンゴジュース・塩・コショウをミキサーにかけボウルに移します。



2. 塩分濃度1%のお湯でパスタを茹でます。(茹で時間はお使いのパスタに合わせて調整してください。)



3. 茹で上がり1分前になったらフライパンでオリーブオイル・ニンニク・ロースハムを軽く炒めます。



4. 2の茹で上がったパスタの水を切って3に入れ、塩コショウで味を調えます。



5. 4を1のボウルに入れ、よく混ぜ合わせます。



6. お皿に盛りつけ、お好みでフルーツをトッピングします。