

## 材料 (1人前)

カッペリーニ(極細パスタ)	70g
露茜のピュレ	大1
オリーブオイル	大1
塩・胡椒	少々
白ワインビネガー	小1/2
ゆかり	少々
梅干しをたたいたもの	少々
薬味(みょうが・しそ・青ネギ・のり等)	

露茜  
ソース



なつかしくもモダンな日本の赤、夏の疲れをやさしく癒やす

## 露茜ソースの冷製パスタ

### 作り方

- ①カッペリーニを長めに時間をかけて茹で、氷水にとりざるにあける。
- ②露茜ソースをボールに入れよく混ぜ、①を加えなじませる。
- ③皿に盛り、細切りにした薬味をたっぷりのせる。

\*露茜ソースに細かい角切りにしたきゅうりやセロリ、  
パプリカなどを軽く塩を振ってから混ぜ、  
それを豆腐や鶏の冷製の上にかけて、  
あさつきやパセリを散らしてしても美味。

