

# お料理 クリップ

## 多彩で楽々♪お手軽パスタ

本文レシビ／大阪ガスッキングスクール

撮影／國米恒吉

リボンの形のショートパスタを使った、見た目も楽しい一品。好みのパスタでアレンジ自在に。

## パスタと 豆のサラダ

- ◆材料 (4人分)
- |                              |      |
|------------------------------|------|
| ファルファッレ<br>(好みのショートパスタで可) …… | 80g  |
| 塩……………                       | 少々   |
| ブロッコリー……………                  | 60g  |
| プチトマト……………                   | 4個   |
| キュウリ……………                    | 1/2本 |
| ミックスビーンズ……………                | 100g |
| A マヨネーズ……………                 | 大さじ3 |
| 粒マスタード……………                  | 小さじ1 |
| 塩、コショウ……………                  | 各少々  |

### ◆作り方

- 1 ブロッコリーは小房に分け、トマトは半分に、キュウリは1等角に切る。
- 2 ファルファッレは塩を加えた熱湯で約12分\*ゆでる。ゆで上がり2分前にブロッコリーを入れ、同時にザルに上げて冷ます(写真)。
- 3 ボウルにAを合わせ、材料すべてを和えて器に盛る。

\*ゆで時間はメーカーにより異なります。袋の表示に従ってください。



同時にゆで上げれば、  
時短+省エネに！

