



# ミント風味のトマトソースのズッキーニのタリアテッレサラダ



調理時間: 15 min.

難易度: 難易度低

## 原材料 (2人分)

### ● 原材料

- パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 350g 250 g
- ズッキーニ二つ
- ベジタブルスープ 100ml
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 人参 1本
- 塩 適量
- 胡椒 適量
- ミントの葉 6/7枚

このレシピに使用された材料：



## 下準備

1. ピーラーでズッキーニと人参を薄く剥いておく。温めたベジタブルスープで1分さっと茹でて、良く水分をきっておく。
2. ボールにポミのトマトピューレ、お好みの量のベジタブルスープ、塩と胡椒で味を調べ、細かく切ったミントを加えて混ぜ合わせます。
3. パスタ皿にトマトソース、ズッキーニと人参を軽くまとめて中央に乗せ、エキストラバージンオリーブオイルを少量かけてミントの葉を飾って出来上がり。

- Saori Suzuki