

金ごまと夏野菜のパスタサラダ



使用商品：金ごますりごま（8分ずり）4g×8p

姉妹品：金ごますりごま（8分ずり）40g

<材料> 2人分

スモークサーモン	6枚
トマト	1個
玉ねぎ	1/4個
レタス	4枚
スパゲッティ	120g
茹で用塩	大さじ1~2
青じそせん切り	5枚分
金ごますりごま（8分ずり）	

1本4g×2本（8g）

A 酢、レモン汁	各大さじ1
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ1
こしょう	少々
マスタード	小さじ1

<作り方>

1. スパゲッティはたっぷりの沸騰した湯に塩を入れ、ゆで始める。
2. トマトは種を取り、ザク切り、玉ねぎはスライスし、さっと流水でもみ、水分を取る。レタス、スモークサーモンは食べやすい大きさに切る。
3. **A**をボールで混ぜ合わせ、2.を入れる。
4. 1.がアルデンテにゆであがったら、塩を少々入れた冷水で冷やし、水分を取り、3.に入れ、混ぜる。
5. 器に盛り、青じそと金ごますりごまをふる。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.Kingoma.co.jp/>