

セロリの葉の冷製パスタ

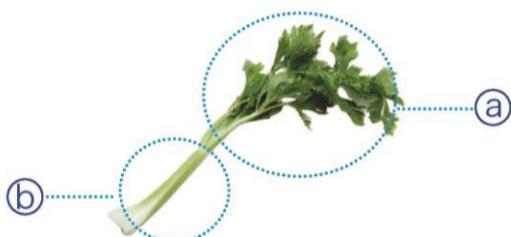


材料（2人分）

〔セロリの葉炒め〕

セロリ	①の部分	
ニンニク	1片	
鷹の爪	少々	
オリーブオイル	大さじ1	
酒	大さじ1	} B
しょうゆ	大さじ1	
みりん	大さじ1	
粉末出汁	大さじ1	

カップリーニ	160g
塩	大さじ1
セロリ	②の部分
オリーブオイル（パスタに絡める）	適量
しらす	大さじ4
ナンプラー	少々



①

セロリの葉炒めを作る。セロリの葉と葉に付いている茎（①の部分）を細かく刻む。ニンニクはみじん切りにし、鷹の爪は輪切りにする。茎（②の部分）は薄くスライスする。



POINT !

今回はニンニクのしょうゆ漬けを使用しましたが、もちろん普通のニンニクでもOKです。

②

フライパンにオリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を入れて火にかけて、香りが立ったら **a** の部分を加えて炒める。B を入れて味付けする。



③

鍋に塩を入れてカップリーニを表記時間通りに茹でる。茹で上がったら氷水で冷やし、水気をよく切る。



④

ボウルに③を入れ、オリーブオイルで全体を絡め、しらす、スライスした **b** の部分を加えて混ぜる。



POINT !

オリーブオイルの代わりにごま油で絡めると、また違った味わいが楽しめます。

⑤

味を見ながらナンプラーを加え、お皿に盛り付け、②をトッピングする。

ちょっとアレンジ

今回は冷製パスタですが、もちろん温かい状態でもおいしくいただけます。

セロリの葉炒めはいりごまを加えても◎。常備菜として、ごはんのお供やそうめんの薬味にも活用できます。