

大人のカニかまのガスパッチョそうめん

食欲が落ちる季節に冷た〜いガスパッチョ素麺、
 いつもの素麺が大人のカニカマで素敵に大変身!

🍷 材料

[4人前]

大人のカニかま	2パック
トマト(中)	2個
野菜ジュース	200ml
にんにく(すりおろし)	1かけ
a タバスコ	小さじ1/2
カニ酢(付属品)	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
塩・胡椒	少々
そうめん	3束
バジル(千切り)	10枚



🍳 作り方

1. トマトは湯むきをし、一口大に切る。
 aの材料をミキサーに入れ、
 なめらかになるまで攪拌し、冷蔵庫で冷やす。
2. 素麺を茹で水で洗い、水気をしっかり切る。
3. (1)を塩・胡椒で味を調べ、
 ほぐした大人のカニカマ・そうめん・バジルを加え、よく和える。
4. 器に盛り付け、バジルを飾ればできあがり。
 (3)のガスパッチョをソースとして、
 多めに器に入れておいてもきれいです。

