

和風マカロニサラダ

材料(約4人分)

マカロニ	100g	人参	1/3本
ちくわ	2本	かつお節	1パック(2g)
きゅうり	1本	薄口醤油	小さじ 1/2
マヨネーズ	80g	塩	少々



作り方

- ① お湯1000ccに塩10g入れてマカロニを袋に表示された時間より1分長く茹でてからザルにあけ、流水で冷ましてざるに上げる。
- ② 人参は千切りにして電子レンジ600Wで2分チンする。ちくわ、きゅうりは輪切りにきゅうりこさじ1/2の塩で塩もみをし、出てきた水分は捨てる。
- ③ ①のマカロニに②の野菜、ちくわ、薄口醤油、マヨネーズ、かつお節を加えて和える。

ワンポイント

パスタを茹でる時の割合は、水1000g、パスタ100g、塩10gでパスタを茹でる。

湯は重要で、パスタの美味しくない店は大体麺湯がまずいです。本格的な修行してないプロは知らない人も多いですが今回は特別に、、、また、しば浸けを刻んでマカロニサラダに加えるとピンク色になってかわいいですよ！