

レシピ名	生ハムそうめんアボカドソース和え		
調理時間 (2人分)	約 15 分	調理コスト (2人分)	500 円
<b>作り方(2人分)</b>  ① アボカドをフォークでつぶし、麺つゆと水、オリーブオイルを加え混ぜる。 ② ミニトマトを1/4に切る ③ フライパンにオリーブオイルをひき、マッシュルームに火を通す ④ そうめんをゆがく ⑤ そうめんを冷水で締め、水気を切る ⑥ そうめんと工程①を和える ⑦ ⑥を皿に盛り、ミニトマト、マッシュルーム、生ハム、バジルを盛り付け、最後に黒胡椒、オリーブオイルをかけ完成	食材名	分量 (2人分)	
	そうめん	2束	
	アボカド	1個	
	生ハム	4枚	
	マッシュルーム	4個	
	ミニトマト	4個	
	黒胡椒	少々	
	オリーブオイル	小さじ1	
	麺つゆ	大さじ4	
	水	大さじ4	
	バジル	2枚	

★アピールポイント(工夫した点、特徴、PR項目など)

パスタを作るよりも短い時間で手軽に作れます。いつも和風で頂くそうめんを洋風でアレンジしました。