燻香・とろける甘さ　サプライズマッチング

いぶりイチジク冷製パスタ

無花果居心地良く

撮影・料理・スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

【材　料】（1〜2人分）

パスタ	100g
イチジク	2個
いぶりがっこの素	大さじ1
生ハム	5切れ
オリーブオイル	大さじ1
塩、コショウ	適量

【作り方】

① イチジクは水洗いし、ひと口大に手で割き、いぶりがっこの素とともにボウルに入れて混ぜておく。

② たっぷりの湯に塩を適量入れ、パスタを袋の表示より1分ほど長く茹でる。冷水に取って冷やし、水気を切る。

③ ②をボウルに入れ、オリーブオイルをからめたら、①を汁気ともにすべて加え、混ぜ合わせる。さらに生ハムをちぎって加え、塩コショウし、全体を和えたら出来上がり。

＊好みでバジルの葉を散らしてもよい

いぶりがっこの素 80g