

## ~カラフルポテトとドライトマトのパスタ~

使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー

### 【材料】(2人分)

- ・パスタ(乾麺)...200g
- ・ドライトマトのオリーブオイル漬け...果肉部分大さじ4、オリーブオイル部分大さじ6
- ・にんにく...1かけ
- ・じゃがいも...各品種小1個
- ・酢...大さじ1
- ・パスタの茹で汁...1/4カップ
- ・塩...適量
- ・バジルの葉...適量

### 【作り方】

1. じゃがいもは、長さ5cm幅5mm位のスティック状に切る。にんにくは薄くスライスしておく。
2. 沸騰した湯1Lに酢大さじ1を入れ、1のじゃがいもを火が通るまで茹でる。茹で上がったら、しっかりと水気を切っておく。
3. たっぷりの沸騰した湯に塩(分量外)を加え、パスタを茹でておく。
4. フライパンにドライトマトのオリーブオイル漬け、1のにんにくを入れ、弱火にかける。にんにくの香りが出てきたら、2のじゃがいもを加え、薄く焦げ目が付く程度に焼き、じゃがいものみ別のお皿に取り出しておく。
5. じゃがいものみを取り出した4のフライパンに、茹でて水気を切ったパスタと茹で汁を加え、軽く火をかけ、オリーブオイルと合え、塩で味を調える。
6. 5を皿に盛り、その上に4のじゃがいもをのせ、最後にバジルの葉を飾る。

