



# パプリカとハムの冷製パスタ

材料	約 4人前
スパゲティ	400g
パプリカ (赤)	50g
パプリカ (黄)	50g
ハム	5枚
コンソメ	2個
塩・胡椒	少々



## 作り方

- 【1】 パプリカは半分に切り種を除き薄くスライス、ハムは千切りにする。
- 【2】 水を煮立てて、コンソメを溶かしハム、パプリカを入れ塩・胡椒で味を調える。
- 【3】 【2】を粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしておく。
- 【4】 スパゲティをたっぷりのお湯で少し柔らかめに茹で、冷水で洗う。
- 【5】 【4】を器に盛り、【3】のスープをかけて出来上がりです。

パプリカを使って、おやつに冷たいパスタを作りました。

ピーマンの苦手な子達は少し苦戦していた様でした。

パプリカそのものは甘味もあり、パスタに合いますので、是非作って

食べてみて下さい。