

# LEMON SAUCE PASTA

URESHIO  
cafe<sup>+</sup>



## 材料 (1人分)

パスタ	100 g
たこ	50 g
ルッコラ	15 g
ベビーリーフ	25 g
黒オリーブ (輪切り)	適量
レモン	1 個

## -レモンソース-

オリーブ油	大さじ 1
レモン汁	大さじ 2

1. たこは薄くスライスし、ルッコラ、ベビーリーフは食べやすい大きさに切る。レモンはよく洗い、飾り用の皮を適量すりおろす。1/8 個分を薄くスライスする。レモン汁をしぼり、オリーブオイルと合わせてソースを作る。
2. パスタをゆで、流水で冷やす。
3. 水気を切ったパスタと具材をボウルに入れ、混ぜ合わせる。
4. プレートに 3.を盛りつけ、レモンソースをかける。すりおろしたレモンの皮をちらして出来上がり。

熱量	544kcal
たんぱく質	24.6 g
脂質	17.5 g
炭水化物	77.4 g
食塩相当量	0.5 g