

Caprese Pasta Salad

Serves 2

- 113 g short pasta
- 30 ml lemon juice
- 30 ml extra-virgin olive oil
- 1 T red-wine vinegar
- ½ tsp finely chopped garlic
- ½ tsp honey
- ⅓ tsp salt
- ¼ tsp ground pepper
- 94 g cherry tomatoes, halved
- 56 g mozzarella pearls
- 1½ T thinly sliced fresh basil, plus small leaves for garnish
- 20 cooked medium-sized shrimp



1. Bring a large pot of water to a boil.
2. Add **pasta**; cook according to package directions. Drain and rinse with cool water.
3. Whisk **lemon juice**, **oil**, **vinegar**, **garlic**, **honey**, **salt** and **pepper** together in a large bowl.
4. Gently stir in **tomatoes**, **mozzarella**, **shrimp**, and the **pasta**. Serve at room temperature or cover and refrigerate for up to 3 days.
5. Stir in sliced **basil** just before serving. Garnish with basil leaves, if desired.

Make ahead:

Covered and refrigerate for up to 3 days. Stir in sliced basil just before serving.

Other additions:

- avocado
- eggplant
- nuts (pinenuts, walnuts)

カプレーゼパスタサラダ

2人分

- ショートパスタ 113 g
- レモンジュース 30 ml
- エクストラバージンオリーブオイル 30 ml
- 赤ワインビネガー 大さじ 1
- ニンニク(細かく刻んだもの) 小さじ½
- ハチミツ 小さじ½
- 塩 小さじ½
- 黒胡椒(挽いたもの) 小さじ¼
- チェリートマト 94 g、半分に切る
- モッツアレラパール 56 g
- 新鮮なバジル(薄切り) 大さじ 1½、飾り用に小さな葉も用意
- 中サイズのエビ 20 匹、調理済み



1. 大きな鍋に水を沸騰させる。
2. パスタを加え、パッケージの指示に従って調理する。水を切り、冷水で洗う。
3. 大きなボウルにレモンジュース、オリーブオイル、ビネガー、ニンニク、ハチミツ、塩、胡椒を入れて泡立て器で混ぜる。
4. トマト、モッツアレラ、エビ、パスタを優しく混ぜ合わせる。室温で提供するか、カバーして冷蔵庫で最大 3 日間保存できる。
5. 提供直前にスライスしたバジルを混ぜる。お好みでバジルの葉を飾る。

作り置き:

カバーして冷蔵庫で最大 3 日間保存。提供直前にスライスしたバジルを混ぜる。

他の追加材料:

- アボカド
- ナス
- ナッツ(松の実、クルミ)