

Pasta salad

Makes 1200g

Ingredients

Pasta.....	250g	Corn kernels, drained.....	120g
Carrot, grated.....	1	Mayonnaise.....	490ml
Capsicum, diced.....	1/2	Lemon juice.....	2tsp

Method

1. Cook pasta until al dente, drain and rinse in cold water
2. Boil carrot, capsicum and corn, drain and rinse in cold water
3. Place pasta in a bowl with chopped vegetables, stir to combine
4. Add the mayonnaise and lemon juice and mix well

パスタサラダ

1200g 分

材料

パスタ	250 g	水気を切ったスイートコーン(缶)	120g
千切り人参	1 本	マヨネーズ	490ml
さいの目切りにした赤パプリカ	1/2 個分	レモン汁	小さじ 2

作り方

1. パスタをアルデンテまで茹でる。冷水に取ってすぎ、水けを切る。
2. 人参、赤パプリカ、スイートコーンを茹でる。赤玉ねぎを茹で、冷水に取ってすすぎ、水けを切る。
3. 茹でたパスタと野菜をボウルに入れ、混ぜる。
4. マヨネーズとレモン汁も加え、よく混ぜる。