

## トビウオの燻製の冷やしパスタ

### ○材料（5人分）

パスタ 500g   ホールトマト缶 0.3缶   タマネギ 0.3個   ニンニク 1片  
チキンブイヨン 100cc   チキンブイヨン 100cc   塩、胡椒、タバスコ  
オリーブオイル   アジ（トビウオ）1尾   昆布 2枚   桜チップ  
ミニトマト0.5パック   キュウリ0.5本   カイワレ大根0.5パック

### ○作業手順

- 1 ニンニク、タマネギをみじん切りにして、オリーブオイルで炒める。
- 2 1にトマト缶をいれて煮詰め、塩、胡椒で味を調え、冷やしておく。
- 3 トビウオは三枚に下ろし、軽く塩をして、昆布に挟んで1時間、冷蔵庫で寝かせる。
- 4 フライパンに桜チップを並べ、桜チップに火をつけてから、下から熱する。
- 5 煙が出てきたら、網をおき、魚を並べて、ボウル等で蓋をして30分燻す。  
※ かなり熱くなるので、十分に注意する
- 6 パスタを茹で、冷水でしめる。
- 7 パスタを盛り、一口大に切った5を並べ、2をかけ、細切りにしたキュウリ、トマト、カイワレ大根で彩る。