



# フレッシュトマトとアスパラの トマト Pasta

**材料** 3人前

カゴメアンナマンマ「トマト&バジル」--1瓶(330g)  
 カゴメ 高リコピントマト-----2~3個  
 ベーコン(厚切り)-----80g  
 アスパラ-----3~4本  
 パスタ(スパゲティ等)-----240g  
 オリーブ油-----小さじ1

カゴメアンナマンマ  
 トマト&バジル (330g瓶)

完熟トマト8個分を使用し、トマトの旨味がぎゅっとつまっています。パスタにはもちろん、煮込み料理などアレンジ自在! 家庭で手軽にイタリアンの店の味を再現できます!



## 作り方

- ① トマトはひと口大、ベーコンは1cm幅に切る。  
アスパラは根元の固い部分を切り落として斜め切りにする。
- ② フライパンにオリーブ油を加え、ベーコン、アスパラを炒める。
- ③ ②に「トマト&バジル」を加えてひと煮立ちさせる。
- ④ ③に茹で上げたパスタと、トマトを加えてさっと和えて、お皿に盛り付ける。

他にも「トマト&ガーリック」やこれからの季節にもぴったりの「冷製パスタソース」等も店頭にて発売しております!



調理時間  
約15分

## カゴメ「高リコピントマト」



中のゼリー分まで真っ赤な色をした、色鮮やかさとトマト本来のおいしさを合わせも一品です! 高リコピントマトは、植物由来の栄養素や栄養成分を、技術を用いて高い含有量にした「高機能野菜」です。リコピンの含有量が当社ラウンドトマト比で1.5倍です。

