

gazpacho

ガスパチョ



【材料】 4名分

完熟トマト	1個
キュウリ	1/2本
ピーマン	1個
セロリ茎	少々
トマトジュース	200cc
にんにく	1/2片
バケットスライス	3枚〜

オルチョサンニータ	大さじ2
塩	小さじ1/2
野生のオレガノ	
または生バジル	少々

【つくり方】

- 1) 野菜はよく洗って冷やしておく
- 2) バケットはスライスしたものを焦げぬようにトーストしてにんにくをすりこみ、細かく砕いておく
- 3) キュウリ少々を小さなサイコロ状に切っておく
- 4) 野菜をザク切りし、あしらい用のバケット2枚分を残して全てミキサーに入れる
- 5) トマトジュース、にんにく、ハーブ類、オルチョを加えミキサーを攪拌する
- 6) 塩味をみて、好みの塩を加えて調整する
- 7) 冷たくひやした深皿に注ぎバケットの砕いたもの、キュウリのサイコロ、オルチョを少々たらしてできあがり

※ 上記野菜の他、お好みの野菜（葉ものなど）を加えてもよい

※ パンの割合を多くしたり、トマトジュースではなく冷水でもよい