



Veluttata di verdure fresche alla spagnola

ガスパチョ



【材料】	300ml 程度2~3人前
完熟トマト	中1個(動画は中玉2個)
きゅうり	中1/2本
紫玉ねぎ	少々(お好み)
にんにく	1/3片
バジルの葉(なくてもよい)	適宜
※塩漬けケッパー	2粒
冷水	100ml
パン	食パン8枚切りを1/4枚見当 (またはパン粉大さじ山盛り2)
※シチリアのパッサータ	大さじ3~
アサクラ EVO	小さじ2 (※印はアサクラアイテム)

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 115 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) 使用する野菜はよく洗って冷やしておく
- 2) 紫玉ねぎ、きゅうり、トマトは一部飾り用に小さなキューブ状に切っておく
- 3) キューブに切った残りの野菜をブレンダーに入れ、冷水、パッサータ、にんにく、水、パン、バジルの葉、塩漬けケッパー、EVO 全部入れてトロトロになるまで攪拌する
- 4) 味をみて塩味が足りなければコンチェントやケッパーの塩だけを加えて調える
- 5) あらかじめ冷やしておいたスープカップに注ぎ、飾り用のキューブ野菜を載せ、あればバジルの葉を載せ上から EVO を添える

※加えるパンは食パンでもいいが、可能なら油脂を使用していないバケットやカンパーニュが望ましい。無ければ食パンやパン粉でも OK

※トロトロにしてから冷やすより冷やした野菜で作らずすぐ頂く方が栄養分の損失が少なく味も水っぽくならずおいしい

※お好みで酢を加えてもおいしい