



Veluttata fredda di pomodoro

トマトの冷製スープ



【材料】 1人前

※シチリアのパッサータ (またはトマトジュース)	100ml
にんにく	半分
※塩	一つまみ
※野生のオレガノ	少々
黒コショウ	お好み
※アサクラ EVO	適宜
レモン	1 カット

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラおすすめの
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング 体験談編 #4

【作り方】

- 1) シチリアのパッサータ（またはトマトジュース）は冷蔵庫で冷やしておく
- 2) にんにくを半分にカットし、スープの容器の内側に断面をこすりつける
- 3) シチリアのパッサータを注ぐ
- 4) レモンのカットしたものを添える
- 5) 召し上がる際に、EVO、オレガノ、黒コショウ、塩を上から加え、よく混ぜる