

## COLD APPETIZER/SALAD

### ガスパチョ

清涼感あふれる夏の冷製スープ

トマトや胡瓜、パプリカなどの夏野菜を使って作る爽やかなガスパチョ。材料さえそろえばミキサーで回すだけ、と手順はとても簡単。暑い夏の栄養補給にもなります。ホームパーティーの始めの一品としてメニューに加えてみては。



## 材料

【ガスパチョ】（10～15人前）  
カゴメ トマトジュース：750g  
トマト（完熟したもの）：100g  
白ワインビネガー：10g  
トマトペースト：12g  
にんにく（ゆでこぼしたもの）：5g  
キュウリ：15g  
赤玉葱：15g  
黄パプリカ：15g  
コリアンダー：5g  
塩：お好みで

【ハラペーニョサワークリーム】  
サワークリーム：50g  
ハラペーニョ：10g

## 作り方

### Step 1

全ての材料をミキサーに入れて、なめらかになるまで回し、ザルや漉し機で漉します。



### Step 2

塩と、お好みで黒胡椒で味を整え良く冷やしておき、1人分ずつ器にいれます。

### Step 3

分量外で、残ったキュウリと黄パプリカを小さい角切りにして器に散らして、サーブします。



#### Step 4

ハラペーニョとサワークリームを合わせたクリームを作り、お好みで添えて、味の変化を楽しみながらいただきます。