

トマトのガスパッチョ

○材料（6 人分）

完熟トマト 中 5 個
にんにく 1～2 かけ
バゲッド（食パンなら少し焼く）
 30g 程度
トマトコンサントレ 大さじ 1
シェリーヴィネガー 大さじ 1. 5
（なければ赤ワインヴィネガー）
オリーブオイル 5 0 c c
はちみつ 小さじ半分
塩 適量
ミネラルウォーター
 200 c c 程度
（トマトの水分によって変わる。お好み
の濃度まで水を足す）

○作りかた

1. バゲッドは手で小さくちぎっておく
にんにくは包丁でつぶし、1 分ほどレンジにかけるか少し
蒸す
トマトはへたを取って一口大に切る
2. トマト、にんにく、バゲッド、トマトコンサントレ、シェ
リーヴィネガー、オリーブオイル、はちみつを合わせ、バゲッ
ドが柔らかくなるまでそのまま置く。
3. ②をミキサーにかけ、一度ざるで漉す

できれば 1 晩置くと味がなじんでおいしいです。

