

Gaspacho à ma façon

ガスパチョ ア マ ファソン(夏の冷たいスープ)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(10人分)

ラタトゥイユ プロヴァンサル	630 g
固形チキンブイヨン 1個	約 8 g
玉ねぎ	1 個
生 約 280 g → 炒めたもの 約 120 g	
水 (ブイヨンをとくために一部お湯にする)	350cc
氷	350 g
にんにくペースト	10 g
バジリコペースト	10 g
オリーブオイル E X V	50cc
塩、コショウ	少々
<飾り> イタリアンパセリ	少々

作り方

1. 水にチキンブイオンを溶いておく。
2. 玉ねぎをみじん切りにして炒める。
3. ガスパチョの材料を全てミキサーにかける。
4. みじん切りにしたイタリアンパセリを飾りつ

ける

