



# — ガスパチョ —



## 【材料(4人分)】

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 完熟トマト                   | 3個    |
| ピーマン                    | 2個    |
| 赤パプリカ                   | 1/2個  |
| きゅうり                    | 1本    |
| たまねぎ                    | 1/4個  |
| バゲット (白い部分…水大さじ2に浸しておく) | 2切分   |
| にんにく                    | 2かけ   |
| 水                       | 100ml |

### <A>

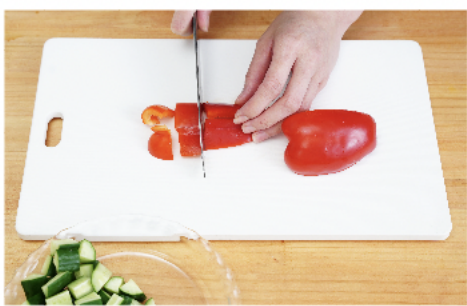
|             |        |
|-------------|--------|
| オリーブ油       | 大さじ2   |
| ビネガー        | 大さじ1   |
| 塩           | 小さじ1/2 |
| パプリカ (パウダー) | 小さじ1   |
| こしょう        | 少々     |

## 【作り方】

- 1 完熟トマトは皮を湯むきし、ざく切りにします。



- 2 ピーマン、パプリカも種を除いてざく切りに、きゅうりとたまねぎは2cm角ほどの大きさに切ります。



- 3 ミキサーに (1) と (2)、バゲット、にんにく、水を加えて攪拌 (かくはん) します。ミキサーの容量によって、数回に分けて、攪拌 (かくはん) します。



- 4 (3) をボウルに移し、<A>を加え混ぜます。

- 5 冷蔵庫で3時間ほど冷やします。野菜をトッピングする場合は、それぞれの野菜を少量ずつ残しておき、細かく刻んでトッピングします。