

『冷製トマトスープ』

材料(2人前)

トマト	2個
玉ねぎ	小1/2
パン粉(又はご飯)	大さじ1
水	1/2カップ
すだちぽん酢	大さじ2
オリーブオイル	適宜
パジルの葉	2枚



作り方

- ① トマトはヘタをくり抜き、皮がむきやすい様に頭に十字に切れ目を入れる。
- ② フォークなどに刺して熱湯に漬け、少し皮が剥けて来たら冷水に取り、皮を剥く。横半分に切って種を取り出し、ざく切りにする。
- ③ たまねぎはざく切りにし、パン粉(又はご飯)と水は合わせておく。
- ④ ミキサーに②、③、すだちぽん酢を入れて滑らかになるまで攪拌する。よく冷やして器に盛り、お好みでオリーブオイルとバジルを飾る。