



アンチョビ入りガスパチョ

[材料 4人分]

[A]

トマトジュース 1カップ

トマト（ざく切り） 1個

食パン（6枚切り）1枚

ニンニク（チューブのもの） 小さじ2

タバスコ 小さじ2

塩 ひとつまみ

オクラ 1本

黄パプリカ 1/4個

ミニトマト 5個

キュウリ 1/2本

アンチョビ 3枚

オリーブオイル 大さじ1/2

[作り方]

1. Aの材料をミキサーに入れ攪拌。冷蔵庫で冷やしておく。
 2. 野菜とアンチョビを細かく刻みオリーブオイルで和える。
 3. 器にスープを入れスプーンに野菜をのせる。
- お好みで、イタリアンパセリとさらにタバスコを加える。