

Gazpacho Andaluz

野菜の冷製スープ ガスパッチョ

【材料4人分】

完熟トマト	8個
玉葱	1/3ケ
加賀太胡瓜	1/2本
ピーマン	1ケ
ニンニク	2片
クミン	小さじ 1/2杯
塩	適量
シェリービネガー	20~30cc
フランスパン	1/5本
ピメントン	10g
水	300~400cc
オリーブオイル	120~180cc

【浮身】

トマト	
玉葱	
胡瓜	5mm角に切ったもの
ピーマン	各適量
パン	

【作り方】

- ① トマト、玉葱、胡瓜、ピーマンは2~3cm角に切る。
- ② フランスパンは水につけて柔らかくしておく。
- ③ モルテロにニンニク、塩、クミンを入れよくつぶす。
- ④ ②のパンをよく絞ってピメントンと③をあわせる。
- ⑤ オリーブオイル以外の材料をボールに加え水、シェリービネガーを加えて一晩ねかせる。
- ⑥ ⑤の材料をミキサーに加えてジュース状になれば、オリーブオイルを少しずつ加えて乳化させる。
- ⑦ 冷蔵庫で一晩ねかせて漉す。
- ⑧ よく冷やしたガスパッチョをスープ皿に入れて、浮身を添えて供します。

【ポイント】

- ※ スペインを代表する夏のスープです。ミキサーがあれば簡単に出来るのでみなさんもぜひ作ってください。ポイントは、一晩ねかせてから漉す事とオリーブオイルを少しずつ加えて乳化させる事です。
- ※ スペインのPEPINOと日本の胡瓜は少し違うので加賀太胡瓜がおすすめです。
- ※ モルテロはスペイン料理を作るのには、ぜひ必要ですので家庭に一つは用意したいですね。
(日本でも入手可能です)

スペイン・レストラン
「エルポニエンテ」
から届いたスペイン料理
レシピをご紹介します!

EL PONIENTE

大阪市中央区北浜2-1-21
つねなりビル 1F
TEL/FAX: 06-6220-6868

FARO DEL PONIENTE

大阪市中央区北浜4-3-1
淀屋橋Odon 1F
TEL/FAX: 06-6223-2224

CARBÓN

大阪市中央区北浜4-4-12
住友商事淀屋橋ビル1F
TEL/FAX: 06-6220-4848

EL PONIENTE OLA

大阪市福島区福島1-1-48-F
Hotarumachi
TEL/FAX: 06-6453-9191

EL PONIENTE GOZO

大阪市中央区平野町1-6-11
平一ビルディング1階
TEL/FAX: 06-6204-6606



〒541-0041
大阪市中央区北浜4-3-1
淀屋橋Odon 1F
Tel・Fax 06-6223-2224

FARO DEL PONIENTE

OLA
EL PONIENTE

〒553-0003
大阪市福島区福島
1丁目1-48-F Hotarumachi
Tel・Fax 06-6453-9191



EL PONIENTE

〒541-0041 大阪市中央区
北浜2丁目1番21号
つねなりビル1F
Tel・Fax 06-6220-6868



CARBÓN

炭火 西班牙料理「カルボン」
〒541-0041
大阪市中央区北浜4丁目4番12号
住友商事淀屋橋ビル1F
Tel・Fax 06-6220-4848



EL PONIENTE
GOZO

〒541-0046
大阪市中央区平野町1丁目6番11号 平一ビルディング1F Tel.06-6204-6606