



トマトの冷製スープ

夏のひんやり贅沢スープ トマトの旨味があふれ出す、冷製スープ。「飲む」というより「食べる」満足感で、喉越しなめらかです。さっぱりとした酸味が夏にピッタリです。

使用商品

- ・フェルーチェ なめらかトマト
- ・ロゼオーロ (熟成ロゼヴィネガー)
- ・リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ・フェルーチェ なめらかトマト 390g
- ・玉ねぎ(みじん) 半分
- ・にんにく(みじん) 1片
- ・塩こしょう 適量
- ・ロゼビネガー 20ml

材 料
・オクラ 3本(ゆでてスライス)
・レモンオリーブオイル 適量

手 順
①鍋に、にんにく、玉ねぎ、オリーブオイルを入れて香りが出たら、なめらかトマトを加え、5分ほど煮込む

②粗熱が取れたらミキサーでなめらかにし、ロゼビネガーと塩こしょうで味を調え、冷蔵庫で冷やす
③食べる直前、器にスープ、オクラを盛りつけ、レモンオリーブオイルをかけて仕上げる