



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

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

手 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

順 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