

## ガスパッチョ



### ♡ 材料 1人前

パプリカ赤、黄色合わせて・40g  
トマトソース50cc・(無ければ無塩トマトジュース)  
胡瓜・4分1  
湯剥きトマト・半分  
白ワインビネガー・5cc  
EXオリーブオイル・10cc  
ニンニクオイル少々・(風味付け)  
塩、白胡椒各・適量(これで味を決める)

### ♡ 作り方

- ①ミキサーに入れて回す(具材を残したかったらほどほど、細かくしたければ約30秒～50秒くらい)
- ②パプリカを細かくカットして飾る。
- ③器に入れたら冷蔵庫に約10分くらい冷やすと美味しくいただけます。

### ♡ イケメンシェフからのアドバイス ♡



シェフ名：王 健武

セロリを入れてないので飲みやすいと思います。ぜひご家庭でお楽しみください♪