

「アイコ」と 「シンディースイート」の ガスパチョ

トマトのレシピ



スペインの名物スープは
2品種使いでうまみ倍增!

材料（4人分）

「アイコ」……………250g
「シンディースイート」……………250g
キュウリ、セロリ……………各 1/2 本
A { バゲット（ちぎる）……………30g
エクストラバージンオリーブ油
……………大さじ4
白ワインビネガー……………大さじ1
塩……………小さじ1
クミン……………少々
浮き身用アイコ、キュウリ……………各少々

作り方

- ①「アイコ」と「シンディースイート」は横半分に切ってヘタとタネを取り、キュウリとセロリはザクザクと粗く刻みます。
- ②（1）をミキサーに入れて A を加え、なめらかになるまでかくはんし、こしながらボウルに移します。ラップをして冷蔵庫で冷やし、器に注ぎ入れて薄切りにした「アイコ」とキュウリを浮かべます。

ワンポイント

濃厚な甘みをもつ「アイコ」と、コクのある味わいの「シンディースイート」、両方を使ったぜいたくな夏の冷製スープです。お好みですりおろしたニンニクを加えてもよいでしょう。