

## ガスパチョ

### 材料 (2人分)

トマト	2個
にんにく	1/4かけ
生パン粉	50cc
レモン汁	1/2個分
オリーブ油	大さじ1
塩	少々



### 作り方

1. にんにくをおろす。
2. トマトはへたをとって、おしりにペケの字をいれて湯通し冷水に浸してから皮をむきざく切りに。
3. トマト、にんにく、生パン粉、レモン汁、オリーブ油をミキサーに入れしっかりかくはんする。
4. 味見をして塩で味をととのえる。  
水分が少ない場合は、水をたす。
5. 冷蔵庫でよく冷やしてから、器に盛る。

所要時間	20分
主な調理器具	ミキサー