

# ころころ夏野菜の ガスパチョソース



## 材 料 (4人分)

ガスパチョスープ★	800cc
ミニトマト	12個
オクラ	8本
ズッキーニ	1本
きゅうり	1本
茹で枝豆	適量
ひよこ豆(水煮缶)★	1/2缶
ベビーコーン	2本
ホホワイトバルサミコ★	適量
塩★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。  
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

## 作り方

- ①ミニトマトは縦4等分に切る。オクラとベビーコーンはさっと茹で、それぞれ2本は、飾り用に縦半分になり、残りのオクラは小口切りにする。
- ②ズッキーニときゅうりは、1cm角のサイコロ状に切り、軽く塩をして数分おいたあと、でてきた水分をキッチンペーパーなどでふきとる。
- ③①②と枝豆、ひよこ豆をボウルにあわせ、ホホワイトバルサミコと塩少々をまぶす。
- ④器に、③を加え、ガスパチョスープを上からかけ、飾り用のオクラとベビーコーンを添える。

## おすすめワイン

### カーヴ・ド・リュニー マコン

Cave de Lugny Macon

■ フランス 750ml

フレッシュなトマトと香味野菜が、スムーズで複雑味も感じられるワインの味わいとよくあいます。野菜をマリネする事で、ワインの持つ酸味と果実味が引出され、さらにワインに寄り添います。

