

## Gazpacho

Serves 8

- 600 g finely diced plum tomatoes, juices reserved
- 4 finely diced cucumbers, peeled (4 cucumbers)
- 1 large onion, diced
- 1 large red bell pepper, diced
- 1 clove garlic, minced
- 2 T tomato paste
- 2 T extra-virgin olive oil
- 2 T minced fresh herbs (tarragon, thyme, or parsley)
- 1 bottle tomato purée – 700 g
- 60 ml red wine vinegar
- Juice of ½ lemon, or as needed
- ¼ tsp salt, or as needed
- 1 C tiny croutons
- ½ C thinly sliced chives or scallion greens



1. Reserve 2 T each of **tomatoes**, **cucumbers**, **onion**, and **pepper** for the garnish
2. Purée the remaining **tomato**, **cucumber**, **onion**, and **pepper** in a blender along with the **garlic**, **tomato paste**, **olive oil**, and **herbs** until fairly smooth but with some texture remaining.
3. Transfer the purée to a mixing bowl. Stir in the **tomato purée**, the **red wine vinegar**, and **lemon juice**.
4. Season with **salt** and **cayenne** to taste.
5. Cover and **chill thoroughly, at least 3 hours** but preferable overnight.
6. After chilling, check the seasoning and adjust as needed. Serve in chilled bowls, garnished with the reserved vegetables, croutons, and chives.

## ガスパチヨ

8人分



- トマト(細かくさいの目に切り、ジュースは取っておく) 600g
- キュウリ(皮をむき、細かくさいの目に切る) 4本
- 大きな玉ねぎ 1個(さいの目に切る)
- 大きな赤パプリカ 1個(さいの目に切る)
- ニンニク 1片(みじん切り)
- トマトペースト 大さじ 2
- エクストラバージンオリーブオイル 大さじ 2
- 新鮮なハーブ(タラゴン、タイム、またはパセリ)みじん切り 大さじ 2
- トマトピューレ 1本(700g)
- 赤ワインビネガー 60ml
- レモンの汁 ½個分(または必要に応じて)
- 塩 ¼小さじ(または必要に応じて)
- 小さなクルトン 1カップ
- 細かくスライスしたチャイブまたはネギの青い部分 ½カップ

1. ガーニッシュ用にトマト、キュウリ、玉ねぎ、パプリカをそれぞれ大さじ 2 ずつ取り分けておきます。
2. 残りのトマト、キュウリ、玉ねぎ、パプリカをブレンダーに入れ、ニンニク、トマトペースト、オリーブオイル、ハーブと一緒に滑らかになるまでピューレにしますが、少し食感が残る程度にします。
3. ピューレをミキシングボウルに移し、トマトピューレ、赤ワインビネガー、レモン汁を加えて混ぜます。
4. 塩とカイエンペッパーで味を調えます。
5. カバーをして、**少なくとも 3 時間**、できれば一晩しっかり冷やします。
6. 冷やした後、味を確認し、必要に応じて調整します。冷やしたボウルに盛り付け、取り分けておいた野菜、クルトン、チャイブで飾ります。