

Creamy Guacamole Gazpacho Soup

Serves 8

- 3 ripe avocados, peeled and pitted
- 480 ml vegetable or chicken stock
- 1 bunch scallions, chopped
- 1 tsp. ground cumin
- ⅛ tsp hot pepper sauce, or more to taste
- 2 large ripe tomatoes, chopped
- 1 C chopped cucumber
- 2 T chopped pak chee
- 71 g Greek yogurt, optional



1. Put 2 **avocados**, **vegetable stock**, ½ C **water**, ¼ C **scallions**, **lime juice**, **cumin** and **hot pepper sauce** in food processor or blender, and purée until smooth.
2. Transfer soup to non-metallic container, cover and refrigerate until chilled, **1 to 2 hours**.
3. To serve, chop remaining **avocado**, and stir it, as well as remaining **scallions**, **tomatoes**, **cucumber** and **cilantro**, into soup.
4. Ladle into bowls, and garnish with dollop of **Greek yogurt**, if using.

クリーミーなワカモレガスパチョスープ

8人分

- 熟したアボカド 3 個(皮をむき、種を取る)
- 野菜かチキンのブイヨン 480ml
- ネギ 1 束(みじん切り)
- クミンパウダー 小さじ 1
- ホットペッパーソース 1/8小さじ(またはお好みで)
- 大きな熟したトマト 2 個(みじん切り)
- きゅうり 1 カップ(みじん切り)
- パクチー(みじん切り) 大さじ 2
- ギリシャヨーグルト 71g(オプション)



1. アボカド 2 個、野菜ブイヨン、水 120ml、ネギ1/4カップ、ライムジュース、クミン、ホットペッパーソースをフードプロセッサーまたはブレンダーに入れ、滑らかになるまでピューレにします。
2. スープを金属でない容器に移し、カバーをして冷蔵庫で冷やします(1~2時間)。
3. 提供する際に、残りのアボカドを刻み、残りのネギ、トマト、きゅうり、パクチーをスープに混ぜます。
4. ボウルに注ぎ、ギリシャヨーグルトを添えて飾ります(使用する場合)。