# Pomi

# 野菜のマチェドニアのガスパチョ カンタブリコ産アン チョビ添え



**調理時間**: 10 min. **難易度**: 難易度低

### 原材料 (2人分)

#### • 原材料

- パッサータディポモドーロ(裏ごしトマト)トマト ピューレ 700g 200g
- 。 キュウリ 25g
- 。 ピーマン 50g
- o 卵1個
- 。 塩適量
- 。水 50 ml
- 。 玉ねぎ 20g
- 。 カンタブリコ産アンチョビ オイル漬け 4枚
- 。 オレガノ 適量
- 。 エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 。 ニンジン、セロリ、ラディッシュ(飾り用)

#### このレシピに使用された材料:



## 下準備

- 1. 沸騰したお湯て「卵を8分間茹て「る。キュウリと玉ねき」の皮をむく。
- 2. ヒ <sup>°</sup>ーマンの種とわたを 取る。切った野菜に塩、コショウ、オリーフ <sup>°</sup>オイル一筋、**パッサータ ディ ポモドーロ ( 裏** *ごしトマト ) ートマトピューレ* 、
- 3. 水を加えて、ハント \*フ \*レンタ \*-て \*1分間混せ \*る。
- 4. ラテ 「ィッシュを輪切りにして、セロリと ヒ ーマンをくし切りにする。
- 5. 卵の殻をむいて、半分に切る。
- 6. 各々の皿にカ 、スハ 。チョを注き 、 半分にした卵と、輪切りやくし切りにした野菜、アンチョヒ 、 オレカ 、ノの葉 て 、飾り付ける。