

えひめを食べよう！『えひめ地産地消』レシピ

# トマトの冷製スープ



材料（4人分）所要時間 15分

フルーツトマト・・・500 g  
シェリービネガー・・・10 cc  
トマトペースト・・・30 g  
ホワイトバルサミック酢・・・15 cc  
オリーブオイル・・・15 cc  
塩・・・・・・・・・・適量  
タバスコ・・・・・・・・・・適量  
クルトン・・・・・・・・・・適量  
セルフィュー・・・・・・・・少々  
生クリーム・・・・・・・・適量

## 作り方

1. トマトは湯むきし、種をとる。
2. トマトとシェリービネガー、トマトペースト、ホワイトバルサミック酢、オリーブオイルを混ぜあわせ、ひと晩寝かせる。
3. ひと晩寝かせた2を混ぜ合わせ、ミキサーにかける。水で調整しながら塩、タバスコを加えて味を調える。
4. できあがったものにクルトン、セルフィュー、生クリームを散らし、飾り付けをして完成。

## ワンポイント

トマトはよく熟したものを使用する。甘味が足りなければ砂糖で補う。

## 食材について

トマトは、野菜の中で生産額が一番多く、愛媛を代表する野菜です。ヨーロッパのことわざには「トマトの時期には下手な料理はない」とあるくらい、トマトを使えば料理は何でも美味しくなるということです。そのままの丸かじりはもちろん、スープ、スパゲティ、カレーなど活用度は大。久万高原町や伊予市、西予市など県内各地で栽培されています。

