



リストランテ オルケストラータ イタリア料理

ガスパッチョとモッツアレラチーズ

材料(4人分)

完熟トマト(中)・・8個 リンゴ酢…………… 30ml
 赤ピーマン………… 1個 オリーブオイル………… 50ml
 半白キュウリ…… 1本 食パン(6枚切り) …… 1枚
 タマネギ………… 1/2個 塩・こしょう………… 適量
 ニンニク………… 1/2個 モッツアレラチーズ …… 適量



レシピ

- ① トマトは湯剥きして種を取り除いておく。
- ② 赤ピーマンも種を取り除いておく。
- ③ 半白キュウリは塩をふって板ずりして苦みをとる。



- ④ 食パンは耳を取って、水に漬けて柔らかくしてから絞って水を切る。
- ⑤ 野菜は小さくカットする。
- ⑥ ジューサーミキサーに全ての食材(モッツアレラチーズを除く)を入れて、なめらかになるまで回す。
- ⑦ 塩、こしょうで味を整える。
- ⑧ モッツアレラチーズと一緒に召し上がれ。

ワンポイント

- ⑥の後、一晩寝かせると味が馴染んでより美味しくなる。
- ⑦の後、お好みで小さじ1杯分の生クリームを加えるとマイルドになります。

材料のお問い合わせ先

奈良県産トマト
はここで!



東大寺門前市場



所 奈良市春日野町16
(夢風ひろば内)
☎0742-20-2071

休 無休
時 9時30分~19時
(季節により変動あり)

お店の情報

リストランテ オルケストラータ

四季折々の美しい自然に恵まれた場所で、オリジナリティに溢れたイタリア料理を楽しめます。レストランウエディングのご提案も。

所 奈良市春日野町101
奈良春日野国際フォーラム麓 1階 ☎0742-20-7321
www.hiramatsurestaurant.jp/orchestrata/



よしこし けんじろう
料理長 吉越 謙二郎さん

問 県奈良公園室 ☎0742-27-8028 FAX0742-22-7832