入賞

ガスパチョのミルク仕立て

愛知県名古屋市　愛知調理専門学校　下畑岳大



材料（4人分）

玉ねぎ（中サイズ）	1/4個
トマト（大サイズ）	1個
赤パプリカ	1/2個
きゅうり	1/2本
メロン	30g
A	
トマトペースト	20g
オリーブオイル	50ml
白ワインビネガー	15ml
塩	5g
牛乳	400ml

作り方

1. 玉ねぎ、トマト、赤パプリカをひと口大に切る。きゅうりとメロンは皮を剥いて切る
2. ❶とAをミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する
3. ❷を裏漉しして牛乳を加えて混ぜ合わせ、お好みで分量外のきゅうり（3mm角切り）をのせ、オリーブオイルをかける

考案者のひと言　ミキサーで長時間混ぜ、しっかりと乳化させることがポイントです。

審査委員のコメント

涼しげな見た目で、暑い日に食べたくなります。
メロンで甘みを出す点にオリジナリティを感じました。

