さっぱりスープに
長岡野菜たっぷり！

夕顔とじゅんさいの遺伝子を忘れたトマトの冷製スープ

創作料理部門　特別賞　　長岡市・深川広志さん

材料（4人分）
- 夕顔　1/8
- じゅんさい　1袋
- トマト　4個
- ゼライス　5g
- 生クリーム　少々
- バジルペースト　少々
- オリーブオイル　少々
- 塩　少々

【作り方】

①トマトをミキサーにかけて、トマトジュースをつくり、しずかにトマトジュースをキッチンペーパーなどでドリップして、透明なトマトジュースをつくる。（500cc）。
②夕顔は皮をむいて5㎝角に切り、塩ゆでする。冷して、夕顔を取り出す。
③トマトジュースにゼライスを入れ、火を入れ、塩を入れて冷やす。その中にじゅんさいと②の夕顔を入れる。
④とろみがついたら、皿に盛り、生クリーム、バジルペーストをオリーブオイルでのばしたものを、少々かける。

【栄養価（1人分）】

エネルギー 94kcal／たんぱく質 3.2g／脂質 5.6g／炭水化物 9.4g／食塩相当量 1.0g