

冷やしトマトのコンソメ仕立て

暑中お見舞い申し上げます。食欲落ちていませんか？ 酒量が減ってはいませんか？ まあ酒量は減らしたほうが良いかもしれませんが、暑さに負けて飲めないのでは心配ですよ。

暑いなかの仕事を終わって、夕餉の前の一杯 さわやかに かつ 自分をいたわるように、こじれた酒のお供に、「冷やしトマトのコンソメ仕立て」などは、いかかでしょうか？ 前日から用意しておかなければいけません、簡単にできます。

少しの量で深く満足するオトコの料理です。見た目以上に満足する逸品なのです。うっすらとした塩味をご馳走です。たまには、「銀の匙」で、品よくいただいてみましょう。



- ① コンソメスープを冷やしておく。和風だしに塩でも、なにも問題ありません。
- ② ヘタを取ってトマトを沸騰したお湯に入れる（10秒程度）、皮をむいて冷やす。
- ③ ①と②をあわせて冷蔵庫で一晩おく