

Gazpacho Mangue

recette par Shintaro Miyazaki “Αμάρανθος”



アマランθος
宮崎 慎太郎 シェフ



マンゴーのガスパチョ 〈3人分〉

〔マンゴーピューレのガスパチョ〕

マンゴーピューレ……250g

水……80ml

白ワインビネガー……20ml

セロリ……70g

バジル……10g

オリーブオイル……10g

塩……1g

〔飾り〕

冷凍マンゴーカット……適量

生ハム……適量

飾り用ハーブ(セロリ、ディル)……適量

オリーブオイル……適量

ブラータチーズ(またはモツアレラチーズ)……適量

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/DgsjBLzpDHI>



La
Fruitière
du Val d'Ével®

Naturellement bon

より自然により美味しく