

# EPICURIUS

エピキュリアス

少ない材料で夏料理

## コルドバのごちそうスープ



気温が35℃を超える猛暑日がちらほら、今年も去年に匹敵するほどの酷暑となりそうです。取引先の生ハムメーカー「エルマノス・ロドリゲス・バルバンチョ社」のあるスペイン・コルドバでは、暑い季節になると、あるスープが重宝されるそう。夏バテ気味の疲れた身体がよるこぶ栄養たっぷりのスープで、必要な材量が少なく、火を使わないのもさらに嬉しい！今回はバルバンチョ社のシンプルなレシピをご紹介します。ぜひ試してみてくださいね。

### トマトの旨味たっぷり、生ハムがアクセントの『サルモレホ』

サルモレホ(Salmorejo)はトマトがメインの冷製スープ。スペイン南部アンダルシア州コルドバが発祥。コルドバの街では、どのレストランのメニューにもあるとてもポピュラーなスープです。スペインと言えばガスパチョが有名ですが、サルモレホは具材がよりシンプル。パンとオリーブオイルをたっぷり使い、クリーミーで食欲のない時でもしっかり栄養がとれて、腹持ちもよいスープに仕上げます。トッピングの定番は刻んだ生ハムとゆで卵。タンパク質も加わってコルドバの完全栄養食と言えそうな一品です。



## SALMOREJO

*cordobés*



#### ■ 材料

トマト .....	1kg
パン .....	200g
→パンは主張の強くないもの。できればコルドバ名物のテレーラ(※)。	
EXVオリーブオイル .....	150g
ニンニク .....	1片
塩 .....	適量

#### ■ つくり方

1. トマトを粗くつぶす。
2. パンをボウルに入れ、1を上のにのせて10分ほど放置し、ふやかす。
3. 2をミキサーに入れ、にニンニクを加え攪拌する。
4. さらにEXVオリーブオイルを加え、なめらかになるまで攪拌する。このタイミングで塩を適量加え味を調える。
5. 4を皿に盛り、刻んだ上質な生ハム、好みのサイズに切った固ゆで卵をトッピングし、仕上げにオリーブオイルを数滴垂らして完成。

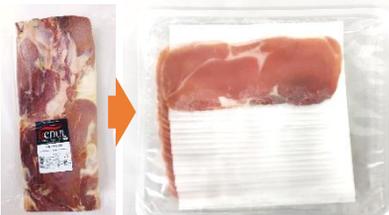
**Tips:** シンプルなつくりのため、素材のクオリティが味の決め手に！スープのアクセントになる生ハムはぜひ良質なものをお選びください。



#### ※テレーラ telera

小麦粉、サワー種、水、塩、イーストでつくられた白パン。表面は硬めで、中身の詰まった密度の高いパンです。現地では翌日のさらに硬くなってしまったものをスープに使用。食材を無駄にしない知恵です。

### バルバンチョ社のハモン・セラノー冷凍スライスパック



「生ハムを季節のメニューにとり入れたい」、そんな時に冷凍スライスパックはいかがでしょうか。バルバンチョ社のハモン・セラノー12ヶ月熟成を国内で約0.7mmの薄さにスライスしました。インターリーブ入り・ガス充填パックで1枚1枚はがしやすく、使い勝手の良い商品です。

※価格はお問い合わせください。

#### ハモン・セラノー 12ヶ月熟成スライス(冷凍ガスパック)

ピース重量：200g(約20枚入)  
 パッケージサイズ：23cm×19cm×1.7cm  
 入数：20pc/ケース  
 賞味期限：製造日より180日  
 保存方法：冷凍