



Gazpacho with scallop

Ingredients A :

- Sliced shallot 1 pc • Sliced garlic 1 pc
- Peeled & sliced cucumber 300 g • Sliced tomato 300 g
- Shredded red bell pepper 60 g • Ketchup 150 g • Olive oil 50 g
- Sherry vinegar 20 g • Basil leaves 4 pcs
- Lemon juice 10 g • Salt 4 g

Ingredients B :

- Scallop 1 pc • Diced tomato & cucumber - little

Steps :

1. Put ingredients A into the blender until it becomes puree.
2. Filter and freeze the remaining for 4 hrs to make gazpacho.
3. Set Teppanyaki to 120°C, pan fry both sides of scallop to golden brown, add salt and black pepper for seasoning.
4. Place gazpacho and scallop onto the serving plate, decorate with diced tomato and cucumber.
5. Add some extra virgin olive oil to serve.

Appliance: Teppanyaki or induction hob
Cooking Duration: 30 mins (excluding preparation duration)

Recipe provided by: Mr. Ricky Cheung

西班牙凍湯伴帶子

soup

材料 A :

- 乾蔥（切片）1粒 • 蒜頭（切片）1粒
- 青瓜（去皮，切片）300克 • 蕃茄（切片）300克
- 紅甜椒（切絲）60克 • 蕃茄醬 150克 • 橄欖油 50克
- 些厘醋 20克 • 羅勒葉 4片
- 檸檬汁 10克 • 鹽 4克

材料 B :

- 帶子 1粒 • 蕃茄、青瓜（切粒）少許

步驟 :

1. 將材料A放進攪拌器內攪拌成茸狀。
2. 倒出隔渣後，放進雪櫃內冷凍4小時，待用。
3. 將帶子放上鐵板燒爐上以120°C煎至兩面金黃後取出，下少許鹽及黑椒碎調味。
4. 將雪凍的西班牙凍湯注入湯碟內，放上煎香的帶子，把材料B切粒的蕃茄及青瓜放在帶子面作裝飾。
5. 最後在湯面上加上少許特醇橄欖油即成。

電器：鐵板燒爐或電磁爐
烹調時間：30分鐘（不包括預備時間）