

\\今週のスムージーレシピ//
12月6日(月)週 お届けのスムージーレシピをご案内します。

- 《1日目》 みかん2コ + りんご1コ + レモン1/8コ + 春菊30g
- 《2日目》 りんご1コ + バナナ1本 + レモン1/8コ + 小松菜50g
- 《3日目》 りんご1コ + みかん1コ + ベビーリーフ10g
- 《4日目》 バナナ1本 + みかん2コ + レモン1/8コ + 小松菜50g
- 《5日目》 りんご1コ + バナナ1本 + 春菊30g

素材の大きさやお好みで量を調整してください。 ※バナナの分量は、1本あたり120gほどを想定しています。
お届けのバナナのサイズが大きい場合は、量を調整してご利用ください。

【材料・切り方】

- ◆ りんご：洗ってから皮はむかずに種・芯を取り、ひと口大に切って入れます。
- ◆ みかん・バナナ：皮をむいて、4等分くらいにして入れます。
- ◆ レモン：種を取り除いてから入れます。外皮ごと入れるとより効果的です。
残ったものはラップ等に包んで冷凍保管できます。
- ◆ 小松菜・春菊：洗ってからザク切りに入れます。お好みで量は調整して下さい。
春菊が苦手な方は他の葉物でもOKです。生の春菊は意外にさわやかな味わいです。
- ◆ ベビーリーフ：洗ってからそのまま入れます。
- ◆ お水：100cc~200cc

【作り方】

- ①ブレンダーには、水分の多い果物が下になるように入れ、最後に葉物を入れます。
- ②最後に水を入れてスイッチオン。
- ③1回分500~600cc出来上がり！

【コツ・ポイント】

なめらかになるまで混ぜてください。少しスプーンですくってみて、濃いようならお好みで水分を調整してください。

【このレシピの生い立ち】

大地を守る会の野菜は、有機・栽培期間中農薬不使用が全体の75%を占めます。果物も、一般の1/2以下の農薬の使用量(成分)を基本としています。季節を、自然を感じながらスムージー生活をお楽しみください。

■過去のスムージーレシピはこちら

http://cookpad.com/recipe/list/12416123?category_id=91907

■スムージーについての飲み方、詳しい説明はこちら

《スムージー生活のすすめ》

https://takuhai.daichi-m.co.jp/Categorygoods/20_70_99

★お客さまサポートセンターより★

ご不明な点や、お気づきの点などございましたら、ぜひ、お気軽にお問い合わせください。