

\\今週のもったいナイ スムージーレシピ// 7月11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》デラウェア(ぶどう)1房 + バナナ1本 + 小松菜50g

《2日目》プラム1コ + バナナ1本 + サニーレタス2~3枚

《3日目》プラム2コ + ブルーベリー50g + ベビーリーフ20g

《4日目》デラウェア(ぶどう)1房 + プラム1~2コ + 小松菜50g

《5日目》ブルーベリー50g + バナナ1本 + サニーレタス2~3枚

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3回分に分けてご利用ください。

【材料・切り方】

◆デラウェア(ぶどう)：枝から粒を外し、軽く洗ってからそのまま皮ごと入れます。

◆バナナ：皮をむいて、4等分くらいにします。

暑いこの時期は、凍らせて氷代わりに使用するのもおすすめです。

◆プラム：種を取り除いて皮はむかず、適当にカットして入れます。

◆ブルーベリー：冷凍のまま、そのまま入れます。

◆ベビーリーフ：洗ってそのまま入れます。

◆小松菜・サニーレタス：洗ってからざく切りして入れます。

量はお好みで調整してください。

◆お水：100~200cc

【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。

■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

★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。