

＼＼今週のもったいナイ スムージーレシピ／／

2月24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》 アボカド 1/2コ + りんご1コ + セロリ 50g

《2日目》 キウイ1コ + バナナ1本 + 小松菜2~3株

《3日目》 ブルーベリー50g + りんご1コ + 水菜 50g

《4日目》 アボカド 1/2コ + バナナ1本 + 水菜 50g

《5日目》 ブルーベリー50g + キウイ1コ + バナナ1本 + 小松菜2~3株

※素材の大きさやお好みで量を調整してください。

※小松菜の株数が足りない場合、レシピは「1株=30~50g」を想定しておりますので計算して使用してください。

※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、量を調整してください。

【材料・切り方】

◆アボカド：半分に切ってざく切りにして入れます。

残り半分の保存する方に種を残したままラップ。レモン汁をかけたり、玉ねぎの切れ端と一緒にポリ袋や密閉容器に入れて口を閉じると、変色を防ぎやすくなります。野菜室で保存または、冷凍も可。

◆りんご：洗ってから芯・種を除いて、一口大に切ります。皮ごと入れるとより効果的です。

◆冷凍ブルーベリー：冷凍のまま入れます。

◆キウイフルーツ・バナナ：皮をむいて、適当にカットして入れます。

◆小松菜・水菜・セロリ：洗って、ざく切りにして入れます。

◆お水：100~200cc

※フルーツや野菜の量は目安ですので、お好みで調整してください。

【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/55_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。