

＼＼今週のもったいナイ スムージーレシピ／／

7月28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》 キウイ1コ + バナナ1本 + おかひじき 20g
- 《2日目》 冷凍マンゴー50g + バナナ1本 + モロヘイヤ 15g
- 《3日目》 冷凍マンゴー50g + キウイ1コ + 小松菜 2～3株
- 《4日目》 キウイ1コ + ブルーベリー35g + おかひじき 20g
- 《5日目》 ブルーベリー35g + 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】

◆冷凍マンゴー：冷凍のまま入れます。

◆キウイフルーツ：洗ってから4等分くらいにカットして入れます。

◆バナナ：皮をむいて、4等分くらいにします。

この時期はバナナを冷凍しておき氷代わりに使用するのもおすすめです。

◆ブルーベリー：洗ってそのまま入れます。

◆小松菜：洗ってからざく切りして入れます。夏場は茎が辛い時がありますので、
気になる方は葉の部分だけにして下さい。

◆モロヘイヤ：洗ってからざく切りに入れて入れます。茎部分は硬いので葉だけ入れます。

◆おかひじき：洗ってからざく切りして入れます。

◆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。