

＼＼今週のもったいナイ スムージーレシピ／／

11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》 バナナ1本 + アボカド 1/2コ + かぶの葉1株分
- 《2日目》 マンゴー50g + りんご1コ + ルコラ 20g
- 《3日目》 バナナ1本 + りんご1コ + 小松菜 2〜3株
- 《4日目》 マンゴー100g + アボカド 1/2コ + 小松菜 2〜3
- 《5日目》 りんご1コ + バナナ1本 + ルコラ 20g

※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】

◆りんご：洗ってから芯・種を取り一口大に切って皮ごと入れます。

◆バナナ：皮をむいて、4等分くらいにして入れます。

◆マンゴー（冷凍）：冷凍のまま、そのまま入れます。

◆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。

◆ルコラ：洗ってからそのまま入れます。

◆かぶの葉・小松菜：洗ってからざく切りにして入れます。お好みで量は調整して下さい。

◆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。