

\\今週のもったいナイ スムージーレシピ//

5月18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》 パイナップル 1/4~1/3 コ + 夏みかん 1 コ + サニーレタス 50g
- 《2日目》 夏みかん 1 コ + 冷凍マンゴー 50g + バナナ 1 本 + 小松菜 2~3 株
- 《3日目》 パイナップル 1/4~1/3 コ + バナナ 1 本 + チンゲンサイ 50g
- 《4日目》 パイナップル 1/4~1/3 コ + 冷凍マンゴー 50g + バナナ 1 本 + 小松菜 2~3 株
- 《5日目》 夏みかん 1 コ + 冷凍マンゴー 50g + サニーレタス 50g

※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】

◆夏みかん：外皮をむいて、薄皮と種を取り除いて入れます。

◆パイナップル：皮をむき入れます。芯も使用してOKです。

◆冷凍マンゴー：冷凍のまま入れます。

◆バナナ：皮をむいて、4等分くらいにします。

暑い時期は皮をむいて冷凍保管しておき、氷代わりに使うのもおすすめです。

◆小松菜・サニーレタス・チンゲンサイ：洗ってから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。