

**COFFEE FRAPPE**

コーヒーフラッペ

**\*材料(2人分)**

牛乳	100ml
氷	100g
インスタントコーヒー	小さじ2
バニラアイス	50g

**\*作り方**

① ミキサーカップに材料を入れ、約30秒攪拌する。

※攪拌後、氷がきちんと砕けていない場合は全体をさっと混ぜ、さらに10秒ほど攪拌してください。

One point: アイスやチョコレートシロップなどをトッピングすると、より美味しく召し上がれます。

**BANANA KINAKO SOY MILK**

豆乳きな粉バナナジュース

**\*材料(2人分)**

バナナ	2本	
A	豆乳	300ml
	きな粉	小さじ2
	はちみつ	小さじ2
	レモン汁	大きじ1

**\*作り方**

① バナナは皮をむき2cm角に切る。

② ミキサーカップに①とAを入れ、なめらかになるまで攪拌する。

※レモン汁を入れると、変色を軽減することができます。

**COLD TOMATO SOUP**

冷製トマトスープ

**\*材料(2人分)**

トマト(大)	1個	
A	豆乳	80ml
	レモン汁	小さじ1/2
	顆粒コンソメ	小さじ1/2
	すりおろししょうが	少々
〈トッピング〉		
B	オリーブオイル	少々
	黒こしょう	少々
	トマト(細かい角切り)	

**\*作り方**

① トマトを皮が付いたまま、16等分に切り、1/16個をトッピング用に細かく角切りにする。

② トマト(トッピング用は除く)とAをミキサーカップに入れ、約20秒攪拌する。

③ ②を器に盛り付け、Bをトッピングする。

One point: 冷蔵庫で1時間ほど冷やすと、より美味しく召し上がれます。



※材料がミキサーカップの最小目盛り(200ml)に届かない場合はトマトを少し多めに入れてください。