

お店では買えない
特別なカゴメです。
健康直送便



「春しぼり」とヨーグルトのソルベ



作り方：

1. ボウルにヨーグルト、「春しぼり」、砂糖を入れよく混ぜる。
2. (1) を金属製の容器に入れ、冷凍庫で冷やし固める。
3. 2～3時間ほどたったらスプーンで全体を混ぜ、平らにして再び冷凍庫で冷やし固める。
4. スプーンですくって器に盛りミントの葉を飾る。

※ソルベとは、フランス語でシャーベットの事です。

エネルギー(1人あたり)：104 kcal

材料：(4人分)

ヨーグルト(無糖)・・・1・1/2カップ

カゴメ「春しぼり」(190g)・・・1缶

砂糖・・・大さじ4

ミントの葉(飾り用)・・・適量

メモ



このレシピは「春しぼり」を使っています。

カゴメ健康直送便の商品はお電話でもご注文いただけます

 **0120-719-899**

(承り時間：毎日9:00～21:00)

(12/30～1/3の期間を除く土・日・祝日も承ります。)

Copyright © 2008 KAGOME CO., Ltd. All rights reserved.