



アレンジ
メモ

●モモのスープ

1. モモを1個よく洗い、皮付きのまま身を削ぐようにカットしてミキサーに入れる。
2. プレーンヨーグルト、牛乳、生クリーム、コンソメスープ各70ccとレモン汁大さじ2を入れてミキサーにかけ、味を見ながら塩と砂糖で調整。
3. 冷蔵庫で冷やしたあと、器に注いでオリーブオイルと黒コショウをかけてセルフィーユを乗せたら、食欲が落ちやすい夏にぴったりの一品に。

