GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (料理)

- ★トマトスープ
- ★とても簡単に作れておいしいです

◆材料(2人分)

GC びん牛乳 190m l GC トマトジュース(食塩無添加のもの) 1 本 (190m l) ゲランドの塩(細粒塩) 少々

ゲランドの塩(細粒塩) 少々 ブラックペパー(粗) 少々 オリーブオイル 少々



杵築・東国東地区運営委員会

◆作り方

牛乳、トマトジュースを器に注ぎ、オリーブオイル、塩、ブラックペッパーを 上からかけて完成。混ぜながら飲む

◆作り方・ポイント

そのままでも温めても季節を問わず簡単にスープができます。 調味料なし、もしくは塩のみにしたら離乳食としてもつかえます。