

かんたん

フルーツティーソーダ



調理時間
10分

1人分(レシピ1/2量で)
*カロリー: 89kcal
*食塩相当量: 0.02g

材料(2人分)

CO・OP 三角ティーバッグ紅茶	氷
2袋	適量
砂糖	CO・OP ただの炭酸水
15g	200ml
CO・OP 4種のベリーミックス	ミント(お好みで)
100g	適宜
パイナップル(缶・スライス)	
(8等分に切る)	1枚
キウイフルーツ	
(半月切り)	1/2個

POINT

カフェインが気になるときは、紅茶の代わりにルイボスティーでもおいしくいただけます。お好みのフルーツでもお楽しみください。

- ①のフルーツ全体に砂糖をまぶし、5分なじませる。
- 耐熱容器にティーバッグと熱湯100ml(分量外)を入れふたをして2分置き、1を加える。
- グラスに氷を入れ炭酸水と2を注ぎ、お好みでミントを添える。

PICK UP

レシピで使用した商品を、
P.2~3で詳しく
ご紹介しています



ただの炭酸水

ふわふわたまご焼きの サンドイッチ

調理時間
20分

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 331kcal *食塩相当量: 1.4g

材料(2人分)

たまご	サラダ油
3個	大さじ1/2
和風だし(顆粒)	食パン(8枚切り)
小さじ1	2枚
砂糖	バター(またはマーガリン)、
大さじ1	マスタード
CO・OP ただの炭酸水	各適量
大さじ2	

POINT

炭酸水はたまごを焼く直前に
入れましょう。

- ボウルに①を入れよく混ぜたら、炭酸水を加えてさらに混ぜる。
- 中火で熱したたまご焼き器に油をなじませ1を一気に流し入れ、はしで混ぜながら焼き、食パンの大きさに形を整える。
- 裏返して1分ほど焼いたら火を止め、アルミホイルでふたをしておく。
- バター、マスタードを塗った食パンに3をはさみラップでくるんで5分ほど置く。食パンがなじんだら耳を切り落とし食べやすい大きさに切る。

