

ペパーミント味

ペパーミントやしょうがには
体内にたまつた老廃物を排出する強力な「毒出し」効果が。
「便秘が治った」「太りにくくなつた」と絶賛されたドリンクです。

材料（1杯分）

| | |
|----------|-------|
| 粉寒天 | 1g |
| ペパーミントティ | コップ1杯 |



ペパーミントティ（500ml分）

| | |
|---------------------|--------|
| 乾燥ペパーミント (ティバッグ) | 1パック |
| お湯 | 400ml |
| レモン汁 | 大さじ1~2 |
| しょうが（すりおろし） | 小さじ1/2 |
| オリゴ糖 | 大さじ1 |

作り方

- 1 分量のお湯にペパーミントのティバッグを入れて抽出する。
- 2 レモン汁、しょうが、オリゴ糖を加え、水を足して全部で500mlになるようする。
- 3 いたくときにコップに1杯分を注ぎ、熱湯30mlに粉寒天を溶かしたものと混ぜ合わせる。



M E M O

- ペパーミントティは多めに作って冷蔵庫で保存しておけば、粉寒天を混ぜるだけで気軽に飲むことができます。
- ショウガは市販のチューブ入りを利用してもよいでしょう。
- お湯で作って温かいハーブティにしても。

Part 1 ドリンク＆スープで始めるダイエット

