



MILKLAND Cafe
Hokkaido



キャラメル香る

人参とかぼちゃのスムージー



材 料 (4杯分)

【ドリンクベース】

牛乳 ……………200ml
生クリーム …………… 80ml
プレーンヨーグルト ……160g

【人参南瓜ベース】

牛乳 …………… 40ml
にんじん ……中2本(210g)
かぼちゃ ……小1/4個(190g)
キャラメルソース(市販)
…………… 大さじ5強

【トッピング】

キャラメルソース(市販)… 適量

作 り 方

- ①【ドリンクベース】の材料を混ぜ合わせ2時間冷凍庫に入れて半凍りにする。
- ②にんじんとかぼちゃは皮をむき3等角にカット後、600Wの電子レンジで5分間加熱する。
- ③牛乳30ml、キャラメルソースと②をミキサーにかけ冷やす。
- ④①のベースをミキサーでシャーベット状にする。
- ⑤カップに冷やした③を注ぎ、④のフローズンを注いでキャラメルソースをかけ完成。



MILKLAND Cafe
Hokkaido



長いものトロふわ

冷製ポタージュ



材 料 (4杯分)

【ドリンクベース】

牛乳 ……………520ml
生クリーム ……………200ml
長芋 …………… 320g
コンソメ …………… 小さじ2弱
塩 …………… 少々

【バジルソース】

※市販のジェノベーゼソースでも可
バジル…………… 5枚
オリーブオイル …… 65ml
(大さじ4と1/3)
塩・胡椒 …………… 適量

【トッピング】

クルトン(市販) …… 適量
胡椒 …………… 少々

作 り 方

- ①長芋の皮をむき2cm角にカットして冷凍する。
- ②凍らせた長芋に牛乳、生クリーム、コンソメ、塩を加えポタージュ状になるまでミキサーにかける。
- ③バジルとオリーブオイル、塩、胡椒をミキサーにかける。
- ④カップにポタージュを注ぎ、バジルソースとクルトン、胡椒を添え完成。



MILKLAND Cafe
Hokkaido



まるでフルーツな

トマトミルク



材 料 (4杯分)

牛乳 ……………720ml
トマト …………… 270g
てんさい糖 …………… 110g
レモン汁 …………… 20ml

作 り 方

- ①トマトを湯むきする。
- ②トマトを8等分にカットし、てんさい糖、レモン汁を加え耐熱容器に入れ軽く混ぜる。
- ③電子レンジ600Wで3分加熱して一度混ぜ、再び3分加熱する。濃い赤色に変化しとろみがついたら冷やして完成。
- ④冷たいトマトジャムをカップに入れ、冷えた牛乳を優しく注ぎ完成。