

Green Mary Cocktail

total tid **15 min.** 15 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
260 kJ / 62 kcal

Protein: **2 g**
Karbohydrater: **13 g**

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

Grønnsaker

500 g cocktailtomater

500 g brokkoli

300 g selleri (stenger)

Aromer

100 g Kikkoman en Blanding av
Soyasaus, eddik og
Sitronaromaer

4 g wasabi

Garnering

30 g Is per person
Selleristang, skjæres i
tynne langsskiver
Vodka opsjonalt til
smaksetting

TILBEREDNING

Steg 1

Wasabi blandes med en skje Kikkoman Ponzu sitron soyasaus og løses opp i den. Den resterende Ponzu sitron soyasausen tilsettes og røres inn.

Steg 2

Press saften ut av grønnsakene for å få 280 g tomatsaft, 180 g brokkolisaft og 240 g selleriesaft. Bland sammen grønnsaksaften i et glass og oppbevar saften i kjøleskapet i opp til 2 dager.

Steg 3

Nå tilbereder du garneringen: Fyll longdrink-glass med is. Hvis du ønsker å bruke vodka, tilføy ca. 40 ml i hvert glass.

Steg 4

Fyll opp med grønnsaksaften og smaksett med ponzu-blandingen. Hvis du ønsker det, kan du pynte hvert glass med selleristang og servere.