

Cocktail Green Mary

Tempo totale **15 Min** **15 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

260 kJ / 62 kcal

Proteine: **2 g**

Carboidrati: **13 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

Verdure

500 g di pomodorino ciliegino

500 g di broccoli

300 g sedano (coste)

Aromi

100 g Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman

4 g di wasabi

Garnish

30 g di ghiaccio a persona
Coste di sedano, tagliate a fette longitudinali sottili
Vodka, facoltativa, per aggiustare di sapore

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Miscelare e sciogliere il wasabi con un cucchiaino di salsa Ponzu di soia e limone. Aggiungere la restante salsa Ponzu di soia e limone e mescolare.

Passaggio 2

Spremere le verdure fino a ottenere 280 g di succo di pomodoro, 180 g di succo di broccoli e 240 g di succo di sedano. Miscelare i succhi delle verdure in un bicchiere e conservare in frigo fino a un massimo di 2 giorni.

Passaggio 3

Preparare le guarniture. Riempire i bicchieri da longdrink con ghiaccio. Se si usa la vodka, aggiungerne circa 40 ml per bicchiere.

Passaggio 4

Riempire i bicchieri con il succo delle verdure e aromatizzare con la miscela a base di salsa Ponzu di soia e limone. Si può anche decorare e servire con le coste di sedano.