

Daiquiri Giapponese

Tempo totale **10 Min** **10 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

531 kJ / 127 kcal

INGREDIENTI

2 Porzioni

Strumenti:

- 2** shaker per cocktail
- 2** colini per cocktail
- 2** setacci da bar

Ingredienti:

- 16** cubetti di ghiaccio (circa 20 g per cubetto)
- 100 ml** di sakè allo yuzu
- 60 ml** di succo di lime
- 40 ml** di sciroppo di zucchero
- 2 gocce** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu

Per la decorazione:

Pepe sansho

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Attrezzatura:

Ingredienti:

2 shaker per cocktail - **16** cubetti di ghiaccio - **100 ml** di sakè allo yuzu - **60 ml** di succo di lime - **40 ml** di sciroppo di zucchero - **2 gocce** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu

Questa ricetta è per 2 drink. Dividi gli ingredienti equamente tra i due shaker, chiudi e agita energicamente.

Passaggio 2

Strumenti:

Per la decorazione:

2 colini per cocktail - **2** setacci da bar - Pepe sansho

Filtra due volte le miscele, versandole in bicchieri eleganti da Champagne o Martini, utilizza colini e setacci per eliminare ghiaccio e polpa.

Guarnisci ogni drink con una leggera spolverata di pepe sansho per un tocco finale.