KIKKOMAN

Pomodoro Royale

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

Valori nutrizionali (per porzione):
799 kJ / 191 kcal

INGREDIENTI

2 Porzioni

Attrezzatura: 2 shaker, 2 colini

Ingredienti per drink:

100 ml	di gin
60 ml	di succo di lime
20 ml	di sciroppo d'acero
2 gocce	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
160 ml	di Sangrita Picante (succo di pomodoro speziato)
16	cubetti di ghiaccio (peso di ciascun cubetto circa 20 g)

Per decorare:

4 pizzichi	di Shichimi Togarashi
2	gambi di sedano (circa 14 cm di lunghezza ciascuno)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 ml di gin - **60 ml** di succo di lime - **20 ml** di sciroppo d'acero - **2 gocce** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **160 ml** di Sangrita Picante (succo di pomodoro speziato) - **16** cubetti di ghiaccio (peso di ciascun cubetto circa 20 g)
Suddividi il ghiaccio e gli ingredienti tra i due shaker. Agita energicamente e filtra ciascun cocktail in un bicchiere da cocktail, o in un tumbler, riempito con il ghiaccio rimanente.

Passaggio 2

2 pizzichi di Shichimi Togarashi - **2** gambi di sedano (circa 14 cm di lunghezza ciascuno)
Decora ogni cocktail con un gambo di sedano e una spolverata di Shichimi Togarashi.