KIKKOMAN

Green Mary Cocktail

Gesamtzeit **15 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
260 kJ / 62 kcal

Eiweiß: **2 g**
Kohlenhydrate: **13 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Gemüse	
500 g	Kirschtomaten
500 g	Brokkoli
300 g	Sellerie (Stangen)
Aromen	
100 g	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
4 g	Wasabi
Garnitur	
30 g	Eis pro Person Selleriestange, der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten Vodka, optional, zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Wasabi mit einem Löffel Ponzu Sojasauce mit Zitrone mischen und auflösen. Die restliche Ponzu Sojasauce mit Zitrone dazu geben und verrühren.

Schritt 2

Das Gemüse entsaften, um jeweils 280 g Tomatensaft, 180 g Brokkolisaft und 240 g Selleriesaft zu erhalten. Die Gemüsesäfte in einem Glas miteinander vermischen und im Kühlschrank ggf. bis zu 2 Tagen aufbewahren.

Schritt 3

Die Garnituren zubereiten. Longdrink-Gläser mit Eis befüllen. Wenn Sie Wodka nutzen, ca. 40 ml pro Glas hinzugeben.

Schritt 4

Mit dem Gemüsesaft auffüllen und mit der Ponzu-Mischung würzen. Auf Wunsch mit der Selleriestange genieren und servieren.