

Cocktail Green Mary

durée totale **15 min.** **15 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
260 kJ / 62 kcal

Protéines: **2 g**
Glucides: **13 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

Légumes

500 g de tomates cerise
500 g de brocoli
300 g de céleri (branches)

Aromes

100 g Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
4 g de wasabi

Garniture

30 g de glace par personne
Céleri en branches coupé en longueur en rondelles fines
Vodka, en option, pour assaisonner

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le wasabi avec une cuillère de Ponzu Sauce Soja citronnée et dissoudre. Ajouter le reste de Ponzu Sauce Sojas citronnée et mélanger.

Étape 2

Extraire le jus de légumes pour obtenir respectivement 280 g de jus de tomates, 180 g de jus de brocoli et 240 g de jus de céleri. Mélanger les jus de légumes dans un verre et mettre au réfrigérateur éventuellement jusqu'à 2 jours.

Étape 3

Préparer les garnitures. Remplir les verres à cocktail de glace. Si vous utilisez de la Vodka, verser 40 ml par verre.

Étape 4

Ajouter le jus de légumes et assaisonner avec le mélange Ponzu. Si désiré, décorer et servir avec la branche de céleri.