

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
de wasabi

4 g

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.