

# Green Mary Cocktail

Tempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)

**260 kJ / 62 kcal**

Proteína: **2 g**

Hidratos de carbono: **13 g**

## INGREDIENTES

**4 Porções**

### Legumes

**500 g** gr Tomates cereja

**500 g** de bróculos

**300 g** Aipo

### Aromas

**100 g** Kikkoman Molho de Soja

Ponzu Limão

**4 g** Wasabi

### Guarnição

**30 g** de gelo por pessoa

30 rodela finas de aipo

Vodka, opcional

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Misture o wasabi com uma colher de Ponzu e dissolva.

### Passo 2

Adicione o restante Ponzu e mexa.

### Passo 3

Junte os vegetais até obter 280 ml de sumo de tomate, 180 ml de sumo de bróculos e 240 ml de sumo de aipo, respectivamente. Misture os sumos num jarro e guarde no frigorífico se necessário, até 2 dias.

### Passo 4

Encha o copo comprido com gelo. Adicione vodka se preferir (cerca de 40 ml por copo)

### Passo 5

Cubra com sumo de vegetais, enfeite com o aipo, se desejar, e sirva.