KIKKOMAN

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 rodelas 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 frigorifico 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.