

BRUISENDE PERZIK

Zomer, Antioxidant, Gezonde teint, Vitaminen A en C

Voor
3
Glazen

Ingrediënten:

6 ontpitte perziken
½ citroen
1 flinke mespunt nootmuskaat
300 ml spuitwater
1 dun schijfje verse gember

Vorbereiding: Ontpit de perziken en schil de citroen. Het is niet nodig de gember te schillen. Verwerk achtereenvolgens de perziken, de gember en de citroen in de J 80 Ultra/J 100 Ultra sapcentrifuge. Vermeng het sap met de gemalen nootmuskaat en het spuitwater. Verdeel de drank over drie glazen.

Idee voor garnering: garneer de glazen met dunne schijfjes perzik.

Gezond: Perzik is rijk aan mineralen, vitaminen A en C en is een ideaal ingrediënt voor cocktails met een antioxidantwerking.

Een alternatief: Voor dit sap kunt u witte en gele perziken gebruiken.

Tips van Robot-Coupe: Vergeet niet om vruchten met pit (perziken, abrikozen, kersen enz.) altijd van tevoren te ontpitten. Specerijen en wortelgewassen, zoals gember, kunt u gemakkelijk samen met andere vruchten of groenten in de J 80 Ultra sapcentrifuge verwerken voor een pittige cocktail.

