

# PERSIKOJUICE

Sommar, Antioxidanter, **Hälsosam**, Vitamin A & C

Antal glas:

3

Ingredienser:

6 persikor

½ citron

en stor nya riven muskot

3 dl sodavatten

en tunn skiva ingefära

**Beredning:** Ta bort persikokärnorna och skala citronen. Skala inte ingefäran. Processa persikor, ingefära och citron i nämnd ordning, i din J80/J100 Ultra. Tillsätt muskot och sodavatten. Häll upp i tre glas.

*Garnering: Servera med tunna skivor av persika.*

**Fördelar:** Persikor, som innehåller mycket mineraler, A- och C-vitaminer, är idealiska till juice med mycket antioxidanter.

**Variant:** Använd både vita och gula persikor.

**Tips från Robot-Coupe:** Kom ihåg att ta ur kärnorna ur frukten. Kryddor och rötter som t ex ingefära processas enkelt tillsammans med frukt och grönt i juicecentrifugen. De sätter extra piff på smaken i alla juicer.

