

RED COCKTAIL

Herbst, energispendend, belebend, blutreinigend

Für
4
Gläser

Zutaten:

- 1 gründlich gereinigte rote Bete
- 2 Möhren
- 2 kleine Trauben rote Weinbeeren
- 2 Äpfel (Granny Smith)
- Cayenne-Pfeffer

Zubereitung: Die Trauben abbeeren. Die rote Bete und die Früchte in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Mit Cayenne-Pfeffer abschmecken und sehr kalt servieren.

Garnier-Tipp: das Glas mit einer kleinen roten Bete garnieren.

Wirkung: Energispendend und **sehr blutreinigend**. Rote-Bete-Saft fördert die Durchblutung. Weinbeeren wirken belebend.

Robot-Coupe-Tipp: Die Möhren brauchen nicht geschnitten zu werden. Es können gleichzeitig 2 oder 3 Möhren entsaftet werden.

