

GRAPEFRUKTJUICE

Sommar, Digestive, Stärkande, Kryddig

Antal glas:

4

Ingredienser:

400 g gul melon

1 grapefrukt

1/2 päron

1/2 Golden äpple

1 tunn skiva ingefära

1/2 citrongrässtjälk

1 nypa gurkmeja

Beredning: Ta bort melonens skal och skala grapefrukten. Processa äpple, ingefära, citrongräsets stjälk, päron, melon och grapefrukt i nämnd ordning i din J80/J100. Blanda väl och servera i fyra cocktailglas.

Garnering: servera med tunna skivor av päron som du skär med Robot-Coupes grönsaksskärare (använd skärskiva 1 mm).

Fördelar: Ingefära är mycket nyttigt. I likhet med citrongräset är det bra för matsmältningen. Dessutom skyddar de mot hjärt- och kärlsjukdomar.

Tips från Robot-Coupe: Fukt och grönsaker med tjockt skal (t ex melon) måste skalas och större kärnor avlägsnas innan de processas.

