KIKKOMAN

Punainen koikarppi

kokonaisaika **10 min** **10 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
799 kJ / 191 kcal

AINEKSET

2 annosta

Välineet: 2 cocktailshakeria, 2 siivilää

Ainekset kahteen juomaan:

100 ml	giniä
60 ml	limettimehua
20 ml	vaahterasiirappia
2 lorausta	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
160 ml	sangrita picante (voit korvata tämän tomaattimehulla, jossa on tilkka chilikastiketta kuten tabascoa)
16	jääpalaa (paino n. 20 g/kpl)

Koristeluun:

4 hyppyselistä	shichimi togarashi -mausteseosta (voit korvata tämän chilihiutaleilla)
2	sellerinvartta (n. 14 cm pitkiä)

VALMISTUS

Vaihe 1

100 ml giniä - **60 ml** limettimehua - **20 ml** vaahterasiirappia - **2 lorausta** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **160 ml** sangrita picante (voit korvata tämän tomaattimehulla, jossa on tilkka chilikastiketta kuten tabascoa) - **16** jääpalaa (paino n. 20 g/kpl)
Jaa puolet jääpaloista ja kaikki muut ainekset kahteen shakeriin. Ravista voimakkaasti ja siivilöi juoma cocktail-laseihin, jotka on täytetty lopuilla jääpaloilla.

Vaihe 2

2 hyppysellistä shichimi togarashi -mausteseosta (voit korvata tämän chilihiutaleilla) - **2** sellerinvartta (n. 14 cm pitkiä)
Koristele juomat sellerinvarsilla ja shichimi togarashi -mausteseoksella.