

Yuzu-daiquiri

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

Ravintosisältö (per annos):

531 kJ / 127 kcal

AINEKSET

2 annosta

Tarvikkeet:

- 2** cocktailshakeria
- 2** cocktailsiivilää
- 2** tavallista pikkusiivilää

Ainekset:

- 16** jääpalaa (n. 20 g/kpl)
- 100 ml** yuzu sakea
- 60 ml** limettimehua
- 40 ml** sokerisiirappia
- 2 lorausta** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua

Koristeluun:

Sansho-pippuria (tai sichuaninpippuria / sitruunapippuria)

VALMISTUS

Vaihe 1

Tarvikkeet:

Ainekset:

2 cocktailshakeria - **16** jääpalaa (n. 20 g/kpl) - **100 ml** yuzu sakea - **60 ml** limettimehua - **40 ml** sokerisiirappia - **2 lorausta** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua

Ohjeesta tulee kaksi drinkkiä. Jaa ainekset tasan kahteen cocktailshakeriin, sulje ne ja ravista voimakkaasti.

Vaihe 2

Tarvikkeet:

Koristeluun:

2 cocktailsiivilää - **2** tavallista pikkusiivilää - Sansho-pippuria (tai sichuaninpippuria / sitruunapippuria)

Tuplasiivilöi juomaseos samppanja- tai martinilaseihin poistaaksesi jäät ja hedelmälihan. Ripottele drinkkien päälle hiukan sansho-pippuria (tai sichuaninpippuria / sitruunapippuria).