

Welkomstcocktail

Een recept van www.natasjassoepkeuken.nl, geïnspireerd door recepten van www.allerhande.nl en www.groenekookacademie.nl

Ingrediënten voor 8 champagneglazen van 120 ml

160 ml vlierbloesemsiroop

400 ml troebel appelsap

400 ml kombucha

160 ml bruiswater

1 stengel bleekselderij

handje gojibessen

Nodig: meng/schenkkan, snijplank, dunschiller, champagneglazen

Bereiden	Tijdsduur
<i>Vorbereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• Mix in een kan de vlierbloesemsiroop met de appelsap en kombucha. Proef of het goed is, of dat je nog een beetje van één van de ingrediënten moet toevoegen.• Was de bleekselderij en schaf met een dunschiller dunne reepjes.	30 min
<i>1 uur voor serveren</i> <ul style="list-style-type: none">• Schenk de drank in champagneglazen en doe in ieder glas wat gojibessen en wat bleekselderij. Dit moet even 'inweken'.• Voeg vlak voor het serveren het bruiswater toe aan de glazen.	10 min werk 40 minuten 'inweken'

Recept voor VegaVrijdag Kerstspecial 2018, georganiseerd door:

www.vegavrijdagrestaurants.nl - www.keetmee.wordpress.com - www.natasjassoepkeuken.nl