Ingwer-Shot

Zutaten

- 400 g geschälter Ingwer
- 6 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL Kurkuma
- 3 -4 EL Honig



Zubereitung

- Ingwer in kleine Würfelstücke schneiden.
- Orangen und Zitrone halbieren und auspressen.
- Mit einem Standmixer, Ingwer-Stückchen, Orangensaft, Zitronensaft mit Kurkuma sowie Honig fein pürieren.
- Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen, um so die unerwünschten Fasern des Ingwers herauszufiltern.
- In keine saubere Gewürzgläser oder in eine große Glasflasche füllen und gut verschließen.
- Im Kühlschrank hält sich der Ingwer-Shot ca. 7 Tage frisch.

Portionsgröße: 10 – 12 Ingwer-Shot's
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©