KIKKOMAN

# Ekşi Kamkat (Kumkuat)

toplam süre **15 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
**1.025 kJ / 245 kcal**

## MALZEMELER

**2 porsiyon**

**Araç gereçler:**

| | |
|---|---|
| **2** | kokteyl karıştırıcı |
| **2** | bar süzgeci |
| **2** | bar eleği |
| **2** | Şampanya ya da Martini kadehi |
| **1** | muddler (ezici) |

**Malzemeler:**

| | |
|---|---|
| **16** | buz küpü (Her biri yaklaşım 20'şer gram) |
| **100 ml** | votka |
| **40 ml** | limon suyu |
| **40 ml** | şeker şurubu |
| **2 biraz** | Kikkoman Ponzu Limonlu |
| **8** | kamkat (kumkuat) |

**Süsleme:**

| | |
|---|---|
| **8 dilim** | dilim kamkat |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**Araç gereçler:**

**2** kokteyl karıştırıcı - **1** muddler - **100 ml** votka - **40 ml** limon suyu - **40 ml** şeker şurubu - **2 biraz** Kikkoman Ponzu Limonlu - **8** kamkat (kumkuat) - **16** buz küpü (Her biri yaklaşım 20'şer gram)
Tarif 2 kişiliktir. Buz hariç tüm malzemeleri 2 kokteyl karıştırıcısına eşit olarak bölüştürün. Kamkatların suyunun çıkması için karıştırıcılardaki malzemeleri muddler yardımıyla ezin. Her bir karıştırıcıya buz küplerini ekleyin ve çalkalayın.

**Adım 2**

**Araç gereçler:**

**Süsleme:**

**2** bar süzgeci - **2** bar eleği - **2** Şampanya ya da Martini kadehi - **8 dilim** dilim kamkat
Posayı süzmek için, karışımları bar süzgeçleri ve elekten geçirin; iki kez süzerek bardaklara dökün.Her içeceği 4 dilim kumkat ile süsleyin.