KIKKOMAN

Kış Güneşi

toplam süre **30 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi **20 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
439 kJ / 105 kcal

MALZEMELER

2 porsiyon

120 ml	mandalina suyu
80 ml	yeşil limon suyu
40 ml	balkabağı baharatı şurubu
2 biraz	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
200 ml	soğuk rooibos vanilya çayı
16	buz küpü (bir buz küpü yaklaşık 20 gr)

Süslemek için:

Kırmızı pul biber
Yenilebilir çiçekler

HAZIRLANIŞ

Adım 1

120 ml mandalina suyu - **80 ml** yeşil limon suyu - **40 ml** balkabağı baharatı şurubu - **2 biraz** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **200 ml** soğuk Rooibos vanilya çayı - **16** buz küpü (bir buz küpü yaklaşık 20 g)
200 ml Rooibos vanilya çayını sıcak suyla hazırlayın. Soğuması için 20 dakikalığına bir kenara alın.
İki karıştırma kabına buz küplerinin yarısıyla doldurun ve kalan malzemelerin yarısını da her bir karıştırıcıya ekleyin. İyice çalkalayın.

Adım 2

Kırmızı pul biber - Yenilebilir çiçekler
Karışımı, kalan buz küpleriyle doldurduğunuz 2 kokteyl bardağına dökün ve üzerine kırmızı pul biber serpiştirip yenilebilir çiçeklerle süsleyin.