KIKKOMAN

Mor Esinti

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.255 kJ / 300 kcal

MALZEMELER

2 porsiyon

Araç gereçler:

2	kokteyl karıştırıcı
2	bar süzgeci
2	bar eleği
1	muddler (ezici)

Malzemeler:

16	buz küpü (Her biri yaklaşık 20'şer gram)
100 ml	rom
80 ml	yeşil limon suyu
40 ml	akçaağaç şurubu
2 biraz	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
120 ml	Hindistan cevizi sütü
2 avuç	donmuş yabanmersini

Süsleme:

2	yenilebilir çiçek
2	taze yabanmersini

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Araç gereçler:

2 kokteyl karıştırıcı - **1** muddler (ezici) - **8** buz küpü (Her biri yaklaşık 20'şer gram) - **100 ml** rom - **80 ml** yeşil limon suyu - **40 ml** akçaağaç şurubu - **2 biraz** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **120 ml** Hindistan cevizi sütü - **2 avuç** donmuş yaban mersini

Bu tarif 2 içecek içindir. Tüm malzemeleri iki kokteyl karıştırıcısına eşit miktarda bölüştürün ve yabanmersinlerini muddler yardımıyla hafifçe ezin. Her bir karıştırıcıya 3-4 buz küpü ekleyin, kapağını kapatın ve kuvvetlice çalkalayın.

Adım 2

Araç gereçler:

Süsleme:

2 bar süzgeci - **2** bar eleği - **8** buz küpü - **2** yenilebilir çiçek - **2** taze yaban mersini

Her iki shakerdaki karışımı, bar süzgeçleri ve elekten geçirin. Yaban mersini posasını ayırarak, kalan buzlarla doldurduğunuz uzun bardaklara dökün. Her iki içeceği de yenilebilir birer çiçek ve taze bir yaban mersiniyle süsleyin.