



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Orangen-Ingwer-Shot

Zutaten:

- 1 TL frischen Ingwer (alternativ 1 EL Ingwerpulver)
- 1 TL frischen Kurkuma (alternativ 1 EL Kurkumapulver)
- 2 TL Bio-Traubenkernöl
- 100g Birnensaft
- Saft einer Zitrone oder Limette
- Saft einer Orange
- 1 TL Agavendicksaft

Zubereitung:

Den Ingwer und den Kurkuma fein hacken und mit dem Birnensaft in einem Mixer pürieren.

Das Öl und den frisch gepressten Saft der Zitrone und der Orange und etwas Agavendicksaft hinzugeben und vermischen.

Den Orangen-Ingwer-Shot kann man im Kühlschrank circa 4-5 Tage aufbewahren. Jedoch vor dem Trinken nochmals gut durchschütteln.