

INGWER SHOT

mit Kurkuma

Ein Teelöffel hilft beim
Schneiden!



Zutaten

3 Zitronen
100 g Ingwer
10 g Kurkuma
100 ml Agaven-
dicksaft
200 ml Wasser

🕒 **ca. 15 Minuten** 🥄 **ca. 400 ml**

Die Zitronen auspressen und den Saft auffangen. Den Ingwer und die Kurkuma dünn schälen und fein reiben. Anschließend Ingwer, Kurkuma, Zitronensaft, Agavendicksaft und Wasser im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Ggf. durch ein Feinsieb passieren.

Den Ingwer-Shot in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor Gebrauch gut schütteln. Haltbar ca. 2 Wochen.

Tipp Mit einem Teelöffel kann man die Schale des Ingwers oder der Kurkuma gut abreiben und schneidet nicht unnötig viel ab.