



Emerald Palmer

Uit het boek: Mocktails – 9789044752274 – Deltas Uitgeverij

Nodig

2 kleine komkommers
6-8 takjes munt
18 cl citroensap
6 cl agavesiroop
½ tl matcha-theepoeder
½ l water (gekoeld)
zout
kukkommerschijfjes
munt (voor garnering)

Munt mixen

Was de komkommer en snijd ze in circa 2 mm dikke schijfjes.

Was de munt, schud hem droog en pluk de blaadjes.

Doe ze met de kukkommerschijfjes in een schaal.

Mix de helft ervan in de blender (grof).

Romig pureren

Meng in een karaf het citroensap, de agavesiroop, het matcha-theepoeder en het water.

Doe de helft van dit mengsel in de blender en pureer dit tot een zijdezacht mengsel.

Schep alles over in een bowlkom (of een andere glazen kom).

En nog een keer

Herhaal dit met de tweede helft van de ingrediënten en voeg toe aan de inhoud van de bowlkom. Breng op smaak met een snufje zout, giet in een tumblerglas en garneer met komkommer en munt. Serveer op ijsblokjes.

