



MASHUP/SMOOTHIE DE BETTERAVE ROUGE ET DE FRAMBOISE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse
- Contient tous les avantages précieux du lait
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



5



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE(S)

250 g QimiQ Base crème

450 g Betterave(s) rouge(s), cuite(s)

350 ml Jus d'orange,

250 g Yogourt nature

250 g Céleri en branches

150 g Concombre

200 g Framboise(s)

pincée Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Cumin, moulues

1 goutte de Vinaigre de vin blanc

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans un shaker et bien mixer.
2. Remplir dans des verres et servir.