



# 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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème

**180 g** Betterave(s) rouge(s), cuite(s)

**150 ml** Jus d'orange,

**100 g** Yogourt nature

**100 g** Céleri en branches

**60 g** Concombre

**80 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.