



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.