Bloody Mary met tomaat en mierikswortel



Ingrediënten

4

- 4 st bleekselderij, stengels
- 200 g tomaten, ontveld en in blokjes
- 120 g tomatensap
- 40 g wodka
- 20 g limoensap
- 5 g Bresc Mierikswortelpuree
- 4 st Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 4 st cocktailprikkers
- crushed ijs
- peper en zout

Bereidingswijze

Was en schil de bleekselderij stengels. Pureer de tomaten en voeg tomatensap, wodka, mierikswortelpuree en limoensap toe. Breng op smaak met peper en zout. Vul de cocktailglazen met crushed ijs en schenk hier de bloody mary over. Garneer met de bleekselderij en een cherry tomaat op een cocktailprikker.

Gebruikte bresc producten



Mierikswortelpuree 450g



Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000