

## Ingwer-Shot



Zutaten: 100 g frischer Ingwer  
3 Zitronen bzw. 200 ml Zitronensaft  
175 ml Orangensaft (auch gerne frisch gepresst)  
nach Belieben: Agavendicksaft zum Süßen

1. Den frischen Ingwer und in grobe Stücke schneiden. Die Ingwer-Schale lässt sich auch mit einem Esslöffel ganz einfach sanft abschaben. Die 3 Zitronen halbieren und auspressen, ergibt ca. 200 ml Zitronensaft.



2. Den geschälten Ingwer, den Zitronensaft und die 175 ml Orangensaft in einen Mixer geben und alles bei höchster Stufe fein mixen. Oder mit einem Mixstab fein pürieren.



3. Danach die Flüssigkeit ggf. durch ein Sieb in eine Kanne abgießen und mit Agavendicksaft nach Belieben abschmecken.



Der Ingwer-Shot hält sich im Kühlschrank eine Woche.