

Bloody Mary Mediterranean

Voorbereiding

Was de groene selder en pers deze in een sapcentrifuge. Breng het sap op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap. Week ondertussen twee blaadjes gelatine in koud water.

Bereiding

Verwarm een kleine hoeveelheid sap en los hierin de gelatine op. Voeg dit mengsel bij het overige sap (0,5 l) en giet het in een sifonfles. Zet deze vervolgens koud. Neem een beker en meng de vodka met het tomatensap. Breng op smaak met Worcestershire-saus en tabasco (niet nodig als je Big Tom gebruikt).

Voeg enkele ijsblokjes toe om te koelen en verfris het drankje met citroensap. Serveer in een glas en werk af met het selderijschuim. Garneer bovenaan met de Crouton Mediterranean van D.V. Foods en proost!

Ingrediënten

Voor 2 stuks

- 360 ml Tomatensap (Big Tom)
- 120 ml Vodka
- Tabasco
- Worcestershire sauce
- Groene selder
- Citroen
- Gelatine
- Water
- Peper & zout