Rode Koi

totale tijd **10 min.** **10 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
799 kJ / 191 kcal

INGREDIËNTEN

2 porties

Benodigdheden: 2 cocktailshakers en 2 zeven

Ingrediënten voor 2 drankjes:

100 ml	gin
60 ml	limoensap
20 ml	esdoornsiroop
2 scheutjes	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
160 ml	sangrita picante (pittig tomatensap)
16	ijsblokjes (circa 20 g per stuk)

Voor decoratie:

4 snufjes	shichimi tōgarashi
2	selderijstengels (circa 14 cm lang per stengel)

VOORBEREIDING

Stap 1

100 ml gin - **60 ml** limoensap - **20 ml** esdoornsiroop - **2 scheutjes** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **160 ml** sangrita picante (pittig tomatensap) - **16** ijsblokjes (circa 20 g per stuk)
Verdeel de helft van de ijsblokjes en alle overige ingrediënten over de twee shakers. Schud goed en giet dit door een zeef in cocktailglazen of tumblers gevuld met het overgebleven ijs.

Stap 2

2 snufjes shichimi tōgarashi - **2** selderijstengels (circa 14 cm lang per stengel)
Decoreer de cocktails met een selderijstengel en besprenkel met 2 snufjes shichimi tōgarashi.