



Pornstar Martini Mocktail



INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
(25 cl glazen)

- 30 ml limoensap
- 120 ml passievruchtensap (vers of diepvries)
- ½^{de} vanillestokje of ½^{de} eetlepel vanille extract
- 30 g suikervervanger op basis van stevia (1-1)
- 50 ml water
- 1 eiwit

Afwerking

- Bruiswater om af te toppen
- Ijs om mee te shaken
- 2 extra passievruchten om te decoreren
- Eventueel een snufje chilipoeder

Voor alcoholische versie

- 120 ml de vodka

BEREIDING

1. Haal de pulp van de passievrucht door een zeef zodat de pitjes achterblijven. Bewaar het sap.
2. Voor de vanillesiroop: voeg de zoetstof op basis van stevia samen met het water toe aan een steelpannetje. Snij het halve vanillestokje doormidden in de lengte en doe de peul erbij. Voeg eventueel een snufje chilipoeder toe om de siroop wat pit te geven.
3. Breng het zachtjes net tot aan het kookpunt en laat 5 minuutjes pruttelen.
4. Haal van het vuur, verwijder het vanillestokje en laat afkoelen.
5. Doe het limoensap samen met het sap van de passievrucht, de vanillesiroop en de eiwitten in een shaker. Heb je die niet? Dan kan je ook een glazen bokaal met goed afsluitend deksel gebruiken. Voeg ook een paar grote ijsblokjes toe.
6. Schud voor zo'n minuutje tot het eiwit mooi is opgeschuimd.
7. Verdeel de mocktail over de 2 glazen en top eventueel af met bruiswater.
8. Dresseer met een halve passievrucht bovenop. Enjoy!



*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu