

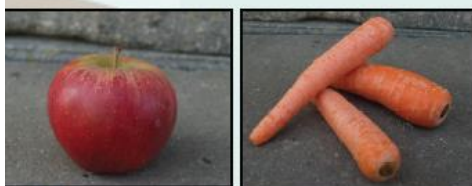
Varm juice: Med gulerod, æble, bladselleri og havtorn

Forfatter:

Opskriften er udviklet af professionsbachelorstuderende i Ernæring og Sundhed på UCSJ (Denise Gjørtz Krog og Maj Knirke Rasmussen) i samarbejde med Rikke Højer, Agnete Hoffmer og Anette Kamuk.

Ingredienser:

- 500 g gulerødder
- 400 g æbler
- 100 g bladselleri
- 36 g 100 % havtron- koncentrat



Fremgangsmåde:

1. Vask æbler, gulerødder og bladselleri
2. Fjern stilke og kerner fra æblet
3. Fjern top og bund på gulerødderne
4. Fjern bund på bladsellerien
5. Skær dem i grove stykker hver for sig.
6. Start med at tilsætte æblestykkerne til juiceren. Juicen sies over i en skål og sættes på køl. Pulpen (affaldsproduktet) fra juicen gemmes i en skål eller pose.
7. Gør det samme med gulerod og bladselleri.
8. Find en vægt og en kande og tag juicen fra køleskabet.
9. Sæt kanden på vægten og nulstil vægten.
10. Tilsæt 165 g gulerodsjuice og nulstil vægten.
11. Tilsæt 240 g æblejuice til samme kande og nulstil vægten.
12. Tilsæt 46 g bladsellerijuice til samme kande og nulstil vægten.
13. Tilsæt havtorn-koncentrat og rør rundt i juicen.
14. Hæld juicen i en gryde og lun det op ved svag varme.
15. Klargør smagsprøverne.