



Ingrédients

1/2 fenouil
1 grande branche de céleri
1/4 de citron
1 cc de Green Mix
sel de l'Himalaya
poivre noir
poivre de Cayenne
la poudre de paprika
1/2 cc de bouillon

Fenouil & céleri

Préparation

1. Placez en même temps dans la centrifugeuse 1/2 fenouil et une grande branche de céleri.
2. Ajoutez le jus d'un quart de citron au jus de légumes. Incorporez ensuite 1 cc de Green Mix.
3. Ajoutez ensuite un peu de sel de l'Himalaya, du poivre noir, du poivre de Cayenne, de la poudre de paprika et éventuellement 1/2 cc de bouillon de légumes selon votre goût.

Plus de recettes?

Visitez www.purasana.be ou acheter notre livre **Become A Super Food Chef**.