

ananas, lychee, perzik en citroengras

Dit recept kregen we van familielid Natasha. Zes maanden per jaar woont ze in Hongkong (sommige mensen willen dat graag) en ze zei dat ze dit drankje maakt 'op de dagen dat het buiten grauw en grijs is en ik dagdroom over een exotisch eiland waar de zon altijd schijnt'. Wij ook! Wij ook!

dit heb je nodig:

½ ananas
10 lychees
1 perzik
½ banaan
een beetje citroengras
100 ml kokosmelk

zo maak je het:

Haal de schil van de ananas en snij de vrucht in stukken. Stop ze in de sapcentrifuge en giet het sap in de blender. Pel de lychees, gooi de pitten weg en doe het vruchtvlees in de blender. Verwijder pit en schil van de perzik en laat de vrucht in de blender glibberen. Mik de banaan erin en blend alles. Hak ongeveer een centimeter citroengras fijn, zonder de buitenblaadjes. Doe de kokosmelk en het citroengras bij de rest en laat de blender nog vier keer mengen. Twee porties.