

# GULERODSJUICE MED POWER

Denne smukke og skønne gulerodsjuice er tilsat ekstra power fra ingefær og chili. Kombinationen af den syrlige citronsaft og de søde gulerødder passer perfekt sammen, og så er juicen tilmed super sund.

Til

- 800 g gulerødder
- 2 økologiske citroner
- 1 rød chili
- 4 cm ingefær
- evt. isterninger til servering

## FEDTFATTIG

Skyl gulerødder, citroner og chili. Skær gulerødderne i mindre stykker.

Skær den yderste gule skal af citronerne (skal bruges - den indeholder masser af power og kraftig citronsmag), men undgå for meget af den hvide skræl. Skær derefter den hvide skræl af (skal ikke bruges - den er bitter). Skær frugtkødet i mindre stykker, og fjern eventuelle sten.

Flæk chilien og fjern kernerne. Skær den i mindre stykker.

Skær skrællen af ingefæren, og skær den i mindre stykker.

Start evt. med at presse næsten alle gulerødderne. Så kan pulpen - altså det tørre restprodukt - nemt tages fra og f.eks. bruges i [boller](#), frikadeller eller til en sund [low carb pizzabund](#).

Pres derefter, skiftevis lidt citron (frugtkød og gul skal), chili, ingefær og resten af gulerødderne, indtil det hele er presset til juice.

Servér evt. gulerodsjuicen med isterninger.

