



KIDIBUL

L'APÉRO VITAMINÉ AU KIDIBUL ET AUX DÉS DE FRUITS D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS (4 COCKTAILS)

- 12 fraises
- 1 pêche
- 2 ou 3 grappes de groseilles rouges
- 1 pomme
- 1 kiwi ou tout autre fruit de saison
- 1 bouteille de 75cl de Kidibul
- Un peu de sirop d'agave

Rince bien les fruits à l'eau froide.

Coupe la pomme en 4, enlève les pépins et coupe-la en petits dés.

Pèle le kiwi et coupe-le en tranches.

Coupe ensuite ces tranches de kiwi en petits quartiers.

Pèle la pêche et coupe-la en petits dés.

Coupe les fraises en 4. Egrappe les groseilles.

Mets tous les fruits dans un petit bocal à cocktail.

Arrose-les avec un peu de sirop d'agave.

Remplis le bocal avec le Kidibul. Laisse un peu infuser (5-10 minutes).

Déguste avec une paille.

QUAND IL N'Y A PLUS DE JUS,
TU PEUX MANGER LES FRUITS !
ILS AURONT ABSORBÉ UN PEU DE JUS
DE KIDIBUL ! C'EST EXCELLENT ;-)



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL**

