



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

# Karotten-Paprika saft

## Ingrediënten

- 3 bis 4 Karotten (ca. 200 g)
- 1 rote Paprika (ca. 200 g)
- 1 Esslöffel Okinawa Happy Perilla Special
- 1 Teelöffel Amanprana Immuno botanico Kräutermischung

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

1 porties

### Moeilijkheid:

### Vorbereidingstijd:

minuten

### Bereidingstijd:

0 minuten

### Totale bereiding:

0 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van karotten-paprika saft

## Bereidung

Waschen Sie die Karotten und Paprika, schneiden sie in Stücke und geben sie die Mischung in die Saftzentrifuge. Fügen Sie danach das Öl hinzu. Kurz umrühren und austrinken.

## Speziale wensen

---

- [Vegan](#)
- [Ayurveda](#)
- [Niedriges kohlenhydrat](#)
- [Laktosefrei](#)
- [Raw food](#)
- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)