



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

# Jus de carotte- paprika

## Ingrediënten

- 3 à 4 carottes (env. 200 g)
- 1 poivron rouge (env. 200 g)
- 1 cuillère à soupe d'Okinawa Happy Perilla Special

## 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 jus de carotte- paprika

- [Happy Perilla Special](#)
- [Immuno botanico-mix](#)

## Bereiding

Lavez les carottes et le poivron, découpez les légumes en petits morceaux et passez-les à la centrifugeuse. Rajoutez ensuite l'huile. Mélangez et buvez.

## Speciale wensen

---

- Végétarien
- Végétalien
- Raw-food
- Sans gluten
- Sans lactose
- Ayurveda
- Faible teneur en glucides