

**DISTINQ**



**SLOWJUICER**  
**RECEPTENBOEK**

DE LEKKERSTE RECEPTEN VOOR JOUW SLOWJUICER





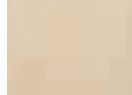







# RECEPTEN

## BEDANKT!

Bedankt voor uw vertrouwen in DistinQ. Zoals beloofd ontvangt u hierbij een volledig kookboek met 10 overheerlijke slowjuicer recepten. Wij wensen u veel plezier met het gebruik van de slowjuicer.

Groet,  
Team DistinQ

	Avocadosap	3
	Komkommersap	4
	Wortelsap	5
	Meloensap	6
	Aardbeiensap	7
	Bietensap	8
	Mangosap	9
	Ananassap	10
	Kiwisap	11
	Tomatensap	12



## AVOCADOSAP

Bereid eenvoudig dit overheelijke sapje met avocado, broccoli, appel en komkommer in de slowjuicer van DistinQ.

### Ingrediënten

- ¼ middelgrote ananas
- ¼ kleine komkommer
- ½ selderij
- 2 grote appels
- ½ avocado
- 4 paranoten

### Bereidingswijze:

#### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

#### Stap 2

Verwijder de schil van de ananas en het klokhuis van de appel. Verwijder ook de pit van de avocado.

#### Stap 3

Snijd vervolgens in stukken en voeg samen in de slowjuicer.



## KOMKOMMERSAP

Een groen sapje bomvol vitamines. Is eenvoudig. Geniet van de combinatie van komkommer, paprika, gember en spinazie. In een handomdraai gemaakt in de slowjuicer van DistinQ.

### Ingrediënten

- 1 komkommer
- 1 gele paprika
- 2 stengels bleekselderij
- 1 stukje gember
- 1 hand spinazie
- 1 venkel
- 1 groene appel
- 1 citroen

### Bereidingswijze:

#### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

#### Stap 2

Verwijder het klokhuis uit de appel, de schil van de citroen en de zaadlijsten uit de paprika.

#### Stap 3

Snijd vervolgens in stukken en voeg samen in de slowjuicer.



# WORTELSAP

Geniet van dit verse wortelsapje. In een handomdraai gemaakt met slowjuicer van DistinQ.



## Bereidingswijze:

### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

### Stap 2

Verwijder het klokhuis uit de appel, de schil van de citroen en de zaadlijsten uit de paprika.

### Stap 3

Snijd vervolgens alles in stukken en voeg samen in de slowjuicer.

## Ingrediënten



- 500 gram wortels
- 3 Granny Smith appels
- 1 peer
- 1 groene paprika
- stuk gember ter grootte van je duim
- halve citroen



# MELOENSAP

Niets is zo lekker als vers en gezond watermeloen sap op een warme dag in de zomer. Eenvoudig te maken samen met komkommer en citroen.

## Ingrediënten



- 1 stuk watermeloen
- ½ komkommer
- 1 el citroensap



## Bereidingswijze:

### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

### Stap 2

Snijd vervolgens alles in stukken en voeg samen in de slowjuicer.

### stap 3

Voeg het citroensap toe en giet het sap in glazen. Voeg wat ijs toe voor de beste smaak.





## AARDBEIENSAP

Heerlijk fris voor op een warme dag. Aarbeiensap is niet alleen gezond maar ook erg lekker. Zeker een aanrader voor de kinderen!

### Ingrediënten

- 600 gr kersen
- 500 gr aardbeien
- 1 limoen

### Bereidingswijze:

#### Stap 1

Was al het fruit.

#### Stap 2

Ontpit de kersen, ontdoe de aardbeien van het kroontje en schil de limoen.

#### Stap 3

voeg vervolgens samen in de slowjuicer.



## BIETENSAP

Super gezond en ook nog eens lekker. Dit sapje is perfect om de dag mee te beginnen. Maak hem eenvoudig met de slowjuicer van DistinQ



### Ingrediënten

- 2 bieten
- 2 stengels bleekselderij
- 1 groene appel
- 1 komkommer
- 1 citroen
- 3 cm gember

### Bereidingswijze:

#### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

#### Stap 2

Schil vervolgens de citroen en snijd alle overige groenten en fruit in stukken.

#### Stap 3

voeg vervolgens samen in de slowjuicer.





# MANGOSAP

Niets is zo lekker als vers mango sap. Volg het recept hieronder voor een geweldige fruit combinatie.

## Ingrediënten

- 1 takje selderij
- 1 mango
- ½ ananas
- 1 sinaasappel
- 1 limoen
- 1 cm gember

## Bereidingswijze:

### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

### Stap 2

Schil vervolgens de mango, ananas, sinaasappel, limoen en de gember en snijd in stukken.

### Stap 3

voeg vervolgens samen in de slowjuicer. Voeg als extra achteraf nog ijs toe!



# ANANASSAP

Geniet van dit verse ananassapje. In een hand omdraai gemaakt met slowjuicer van DistinQ.

## Ingrediënten

- Paar stengels bleekselderij
- Halve meloen
- Halve ananas
- 2 stukjes kurkuma
- 1 cm gember



## Bereidingswijze:

### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

### Stap 2

Schil vervolgens de ananas en meloen en snijd alle groente en fruit in stukken.

### Stap 3

voeg vervolgens alles samen in de slowjuicer.





## KIWISAP

Dit sapje is rijk van smaak en ook nog eens ontzettend gezond. De smaak van de kiwi gaat ontzettend goed samen met de ananas!

### Bereidingswijze:

#### Stap 1

Was al het fruit.

#### Stap 2

Verwijder de schil van de ananas en de kiwi's. Snijd in stukken en voeg samen in de slowjuicer.

#### Stap 3

Voeg als laatste het kokoswater toe.

### Ingrediënten

- 1 verse ananas
- 4 kiwi's
- ½ liter kokoswater



## TOMATENSAP

Weleens toe aan wat nieuws? Probeer dan is deze tomatensap. Rijk aan vitamines en heerlijk in combinatie met peer, citroen en spinazie.

### Ingrediënten

- 3 grote tomaten
- 2 peren
- ½ citroen
- 2 handjes spinazie
- 1 hand peterselie

### Bereidingswijze:

#### Stap 1

Was alle fruit en groentes.

#### Stap 2

Verwijder de schil van de citroen en snijd alle groentes en fruit in stukken.

#### Stap 3

Voeg vervolgens alles samen in de slowjuicer.



**DISTINQ**