

Cocktail met Shurbs Apple & Citron

- 15 ml **Shrubs Apple & Citron**
- 45 ml Makers Mark
- 5 ml Vanillelikeur
- 5 ml Caramelsiroop
- 100 ml Fever-Tree Ginger Ale
- 100 ml Pruim Muddlen

Garnering: twee zwarte Rietjes, Appelschijfje met kaneel

Bereidingswijze

Vul het Highball glas met ijs.

Pak een halve pruim en muddle (fijn stampen) deze in de shaker.

Pak vervolgens de shaker en vul deze in de volgende volgorde van dranken; de SHRUBS, caramelsiroop, vanillelikeur, Makers Mark.

Shake de cocktail krachtig totdat de buitenkant lichtelijk bevroest. Dit duurt ongeveer 7-10 seconden.

Verwijder het ijs uit het voorgekoelde glas en voeg nieuw ijs toe.

Pak de double strainer (dubbele zeef) en houd deze boven het highball glas met ijs.

Schenk met de strainer (zeef) de cocktail uit door de double strainer over het ijs in het glas.

Aftoppen met ginger ale.

Snijd een schijfje van een appel en leg dit in het glas.

Strooi hier kaneel overheen. (Voor een gaaf effect houdt u tijdens het strooien een lucifer boven het glas. De kaneel geeft een gaaf fonkelend effect).

Proost!



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

