

## Cocktail met Shurbs Orange & Cassis

- 15 ml **Shurbs Orange & Cassis**
- 45 ml Absolut Berrie-Acai
- 10 ml Cointreau
- 15 ml Citroensap
- 10 ml Simple Syrup
- 25 ml Cranberrysap

Garnering: Blauwe bessen en sinaasappelschil

### **Bereidingswijze**

Vul het tumbler glas met ijs.

Pak uw mixglas en schenk hier het citroensap, de simple syrup, de Cointreau en de Absolut Berrie-Acai in.

Vul het mixglas met ijs.

Pak uw barlepel en stirr het ijs door het glas door de barlepel tussen wijsvinger en middelvinger te nemen.

Daarna roert u het ijs rond in het glas vanuit uw pols. Houd met uw linkerhand het glas vast.

Zodra het glas kouder begint te worden weet u dat de cocktail goed gemixt en koud is.

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

Schenk nu de cocktail door middel van een strainer (zeef) in het glas.

Snijdt met een klein mesje een lange schil van de sinaasappel. Probeer het witte van de sinaasappelschil te vermijden.

Knijp de schil uit boven het glas (hierdoor komen er essentiële oliën uit de schil, wat een heerlijk aroma geeft). Eventueel verwarmt u de schil nog en knijpt u de schil daarna uit boven het vuurtje van een lucifer.

Plaats de schil in het glas en voeg hier nog 3 blauwe bessen aan toe.

Serveer met een kort rietje. Proost !



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

