

CRANBERRY GIN TONIC



CRANBERRY GIN TONIC

DEZE WINTERSE GIN TONIC IS ZEER TOEPASSELIJK TIJDENS EEN HEERLIJK DINER!

Ingrediënten (2 cocktails)

Voor de siroop

150 gram cranberry's

Sap van een ¼ citroen

1 kaneelstokje

125 ml cranberry sap

75 gram suiker

100 ml water

Voor de cocktail

50 ml gin

200 ml tonic

Takje rozemarijn

Ijsblokjes

Een paar cranberry's voor de garnering.

Doe alle ingrediënten voor de cranberrysiroop in een pan. Laat het ongeveer een half uurtje pruttelen op een laag vuur.

De siroop is klaar als alle cranberry's kapot zijn en de siroop een beetje is ingedikt. Is de siroop te dik geworden? Voeg er dan wat extra water aan toe. Zeef het mengsel en laat het afkoelen. (De siroop kan een aantal weken bewaard worden.)

Giet de siroop en de gin vervolgens in de cocktailshaker. Mix it! Doe wat ijsblokjes en cranberry's in het cocktailglas. Giet hier de inhoud van de cocktailshaker bij. Voeg als laatste wat extra cranberry's toe als feestelijke garnering.

Cheers!

VOOR DE PERSOONLIJKE MGEN TOUCH VOEG EEN TAKJE ROZEMARIJN TOE!

MGen
THE EXPERIENCE BUILDERS