

Pink Margarita

IN A FEW SIMPLE STEPS

MARTINI
10cl



COUPE
10cl

BENODIGDHEDEN:

- Gedroogde of verse garnituur: pompelmoes limoen / citroen
- Optioneel: kort rietje
- Optioneel: suiker / zout

BEREIDEN:

1. Koel het glas met crushed ijs of plaats 15 min in de diepvries
2. Optioneel: Margarita flesje samen met glas 15 min in diepvries voor deepfreeze serve
3. Optioneel: Rol het glas een kwart in suiker of zout
Rol nooit de volledige glasrand, zo heb je de keuze om al dan niet suiker/zout op te nemen bij het drinken
4. Giet 10cl = $\frac{1}{3}$ van de fles in het gekoelde glas
5. Werk af met garnituur naar wens
Bij gedroogd fruit: laat drijven of gebruik een clip on
Bij vers fruit: maak een kleine snee en plaats op de rand van het glas
6. **Santééé**

TIP: Fan van een zoute rand? Gebruik steeds grof zout i.p.v. fijn keukenzout. De grove korrels zijn een leuke extra smaaktoets, fijn zout kleeft té veel aan de lippen en wordt overheersend.

Cheers

*
FROZEN

Pink Margarita

IN A FEW SIMPLE STEPS

MARTINI
10clCOUPE
10cl

BENODIGDHEDEN:

- Gedroogde of verse garnituur: pompelmoes limoen / citroen
- Kort rietje
- Blender
- Optioneel: suiker / zout

BEREIDEN:

1. Voeg 9cl in een blender samen met een handvol crushed ijs
2. Voeg vers pompelmoessap of sinaasappelsap en een koffielepel rietsuiker of agavesiroop toe in de blender
3. Voeg opnieuw een handvol crushed ijs toe
4. Mix tot een slushy textuur (*bijna sorbet, zand textuur*)
5. Vul het gekoelde glas goed vol
6. Werk af met verse of gedroogde pompelmoes en een rietje
7. **Santééé**

TIP: De cocktail dient ijskristallen te bevatten. Is dat niet het geval? Mix dan wat langer en/of voeg wat extra ijs toe in de blender. Een zout/suiker rand op het glas is hierbij niet van toepassing → drinken met een rietje!

Cheers
