

BERRY INTERESTING



INGREDIËNTEN

40ml *Tanqueray Gin*
25ml limoensap
15ml suikersiroop
1tl rietsuiker
verse frambozen

BENODIGDHEDEN

Barlepel
Maatbeker
Whiskyglas

DE BERRY INTERESTING TOONT AAN HOE GEMAKKELIJK JE ZELF EEN COCKTAIL KAN BEDENKEN. EEN SMAAKMAKER, IETS STERK, IETS ZOET EN IETS ZUUR. MEER WAS ER NIET NODIG IN DEZE COCKTAIL. BOVENDIEN HEB JE WEINIG MATERIAAL NODIG OM HEM THUIS TE MAKEN.

Deze cocktail is het resultaat van een zoektocht naar **een cocktail die iedereen lust**. De combinatie van gin met frambozen wordt in balans gebracht met vers limoensap en wat suikersiroop. Suikersiroop kan bovendien zelf gemakkelijk maken. Dit is opnieuw een eigen creatie, je kan deze dus in geen enkele bar bestellen.

BEREIDING

Vul een whiskyglas met een **drietal verse frambozen** (ook blauwe bessen, braambessen of een bessenmix passen in dit recept) en voeg vervolgens **een barlepel rietsuiker** toe en **plet alles** tot een vloeibare puree met de achterzijde van je barlepel. **Vul** het glas **met ijs** en voeg de **overige ingrediënten** toe. **Roer** alles zodat de ingrediënten zich mengen en onze cocktail wordt gekoeld. Vul het glas nadien verder af met ijs en garneer met bessen en limoen.

Enkele **extra tips** en aandachtspunten die we graag meegeven zijn de volgende:

- Gebruik ijs dat vers uit de vriezer komt en nog niet nat aanvoelt en probeer de mooiste ijsblokken eruit te kiezen.
- Pers het limoensap à la minute. Hoe verser, hoe meer aroma.
- Wij kozen hier voor de klassieke *Tanqueray Gin* omwille van zijn *straightforward* karakter. Ook een zachtere gin *Whitley Neill* zou hier perfect passen.

Cheers!