

Cocktails med aquavit

6 serveringer a 2 cocktails

1 flaske	Mulberry Rose Aquavit
2	citroner
1 bakke	hindbær
1 flaske	æble-hindbærbrus

Tjek, at du selv har: Isterninger og sukker

MULBERRY ROSE DAIQUIRI

Klassisk aquavit med et twist; en let og frisk sommer-aquavit med morbær og hindbær understreget af citronsaft og hindbærsirup – opskriften giver én (1) cocktail.

OBS: Hindbærsiruppen kan holde sig 7 dage på køl.

Hindbærsirup

1. Kom 1½ dl sukker og 1 dl vand i en gryde, og varm blandingen op, til sukkeret er opløst.
2. Tilsæt 1 bakke friske hindbær (gem lidt hindbær til pynt), og rør, indtil hindbærrene er gået i stykker. Sigt blandingen gennem en si eller et klæde.

Cocktail

3. Hæld 3 cl Mulberry Rose aquavit, 3 cl citronsaft og 3 cl hindbærsirup i en cocktailshaker eller en beholder med tætsiddende låg. Tilsæt isterninger, og giv det en rystetur.
4. Hæld blandingen gennem en sigte over i et glas – gerne ét med høj stilk. Servér med et par friske hindbær på toppen

MULBERRY ROSE & RAZZ

En nem og hurtig highball drink, som smager af sol og sommer – opskriften giver én (1) cocktail.

1. Fyld isterninger i et højt glas.
2. Hæld 3 cl aquavit i, rør rundt, og fyld op med æble-hindbærbrus. Rør forsigtigt rundt med en lang ske for at blande drinken.



AARSTIDERNE