



Dranken

Feestelijke champagne-salie cocktail

Voor 1 persoon

Ingrediënten

Voor de siroop

1 kopje suiker
1 kopje water
2 salieblaadjes (bossen, verse)

Voor de cocktail

6 eetlepels pompelmoessap (roze)
1 theelepel Averna Amaro
230 milliliter champagne (of schuimwijn)
salieblaadjes (verse, om af te werken)
crushed ijs

Bereidingswijze

Maak eerst de saliesiroop. Doe de suiker en het water in een pan en zet op middelhoog vuur. Af en toe roeren, tot het mengsel begint te pruttelen en suiker volledig is opgelost. Meng de salie erdoor en laat nog een 30-tal seconden doorkoken. Laat het mengsel afkoelen. Zodra de siroop tot kamertemperatuur is afgekoeld, mag je de salie verwijderen en weggoien. Giet de siroop een afsluitbare fles en bewaar koel tot gebruik.

Shake per glas 6 eetlepels roze pompelmoessap, 3 eetlepels van je zelfgemaakte siroop en Averna Amaro in een shaker met het ijs.

Zeef het mengsel in een glas met vers ijs. Vul daarna het glas verder met de champagne.

Garneer met verse salieblaadjes.

