



Dranken

Italian bramble mocktail

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram braambessen (bevroren)
10 jeneverbessen
65 gram suiker
120 milliliters citroensap
1 takje rozemarijn (takje)
bruiswater
sinaasappelschijfje
braambes
ijsblokjes

Bereidingswijze

Plaats de glazen in de vriezer tot ze ijskoud zijn.

Doe de bevroren bramen, jeneverbessen en suiker samen met een scheut water in een kookpot en breng tot tegen het kookpunt. Prak het fruit met een vork of garde en laat 15 minuten sudderen. Laat het mengsel een paar minuten afkoelen en mix het in een blender tot een egaal mengsel. Zeef het en plaats het in de koelkast.

Blend vervolgens het citroensap met het takje rozemarijn. Zeef het mengsel.

Vul de glazen tot halverwege met crushed ijs. Verdeel het citroen/rozemarijnmengsel over de glazen en voeg er een scheutje bruiswater aan toe. Vul de glazen vervolgens met crushed ijs tot de rand. Als laatste voeg je 90 ml van het braambessenmengsel toe aan elke mocktails.

Garneer de glazen met sinaasappelschijfjes en de braambessen.

