



Dranken

Cocktail Smoky barbecue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 eetlepels veenbessensiroop
8 theelepels agavesiroop
4 limoenen (sap & zeste)
16 eetlepels rum
4 eiwitten
houtschool
tijm (verse)

Holy smokes! Deze cocktail is een ware smaaksensatie met een subtiele rooksmaak. Verbaas je gasten met deze topper! Opgelet: steek het stuk houtskool en de takjes tijm aan op een vuurvaste ondergrond zoals een pizzasteen.

Bereidingswijze

Steek het stuk houtskool in brand en leg er een paar takjes tijm op. Van zodra de tijm rookt zet je het glas er omgekeerd op terwijl je de cocktail voorbereidt.

Herhaal het proces voor de andere glazen.

Doe voor de cocktail alle ingrediënten in een maatbeker en blend met een staafmixer heel voorzichtig en kort tot een schuimige massa.

Keer het glas om, vul onmiddellijk met ijs en de cocktail en werk af met een takje verse tijm en limoenzeste.

Serveer terwijl het glas nog rookt.

Keukenbenodigdheden

Staafmixer

