



Dranken

Frozen Margarita met Tajín kruiden

Voor 4 personen.

Ingrediënten

455 gram mango's
120 milliliters limoensap
120 milliliters Triple Sec
120 milliliters rietsuikersiroop
240 milliliters tequila
1 Tajín kruiden

Bereidingswijze

Snij de mango in blokjes en vries deze in. Zodra bevroren, voeg de blokjes mango met het limoensap, de tequila, triple sec en rietsuikersiroop toe in een blender en mix tot een dik bevroren massa. Voeg eventueel extra ijsblokjes toe als je 'm graag extra frozen hebt.

Om het kruidige randje op het glas te maken: Dip de rand van je glas in wat limoensap en draai de vochtige rand vervolgens zachtjes door de Tajín-kruiden op een bordje.

Serveer ijskoud en werk af met wat tajín-kruiden bovenop en een limoenschijfje. Smakelijk!

Keukenbenodigdheden

blender

