

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



Gin Hass

REFRESHINGLY LIGHT LEMON TONIC WATER

En sommerlig og frisk servering, der forener sødmen fra mango med pirrende siciliansk citrussyre fra tonic'en. Gin Hass er faktisk en dansk cocktail opfundet af bartenderen Kim Hass fra natklubben "The Gym" i Odense. Den klassiske Beefeater passer perfekt til en Gin Hass, da den lader sirup og tonic være de dominerende smage. Hvis du ikke har en Beefeater, så brug en anden London Dry Gin uden for meget karakter.

SVÆRHEDSGRAD: 3

GLAS: TUMBLER 

INGREDIENSER

SERVERINGER 1

Beefeater London Dry Gin	40 ml
Fever-Tree Refreshingly Light Lemon Tonic Water	120 ml
mangosirup	20 ml
Is	Masser
Lime	1 båd

METODE

Fyld et glas med store, friske isterninger. Overhæld dem med Beefeater London Dry Gin efterfulgt af mangosirup og til sidst Fever-Tree Refreshingly Light Lemon Tonic Water. Rør forsigtigt rundt med en rørepinde- eller ske, og slut af med en båd frisk lime.