

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



Liedkoebs Tropiske G&T

ELDERFLOWER TONIC WATER

Liedkøb har sammensat denne fænomenale kombination af en G&T med et tropisk twist. Mixet af Porter's Tropical Old Tom Gin og Fever-Tree Elderflower Tonic Water får du en aromatisk G&T med florale smagsnoter. Old Tom Gin betyder at gintypen er en smule sødere end eksempelvis en London Dry Gin, og denne udgave af Porter's Gin har desuden fået et tropisk twist af passionsfrugt, guava og hvid te.

SVÆRHEDSGRAD: 1

GLAS: HIGHBALL



INGREDIENSER

SERVERINGER 1

Bornholm Distillery Cask Gin Porter's Tropical Old Tom Gin	40 ml
Fever-Tree Elderflower Tonic Water	120 ml
Isterninger	masser
Lime	1 båd

METODE

Fyld et highball glas med klare isterninger. Hæld 4 cl af Porter's Tropical Old Tom Gin op i glasset og top op med Fever-Tree Elderflower Tonic Water. For at opnå den ultimative Gin & Tonic skal blandingsforholdet være $\frac{1}{4}$ gin og $\frac{3}{4}$ tonic. Skær en båd af frisk lime og pres saften fra den ud over drinken, før du lader limebåden falde ned i glasset.