

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



Smoke on the Water

PREMIUM GINGER ALE

er ingen undtagelse. Det er en gylden og forfriskende drink, hvor syren fra hyldeblomsteddike

Det er en drink, som får sin dybde fra røg og infuseret tang og hvor umamien fra tang og aromaen af røg, er perfekt afstemt med de friske og syrlige komponenter.

SVÆRHEDSGRAD: 4

GLAS: HIGHBALL



INGREDIENSER

SERVERINGER 1

Fever-Tree Ginger Ale	150 ml
Bulleit Bourbon (infuseret med tang)	40 ml
Is	Masser
Sukkersirup	5 ml
Røget hyldeblomsteddike	10 ml
Æblesyre	2 dråber
Tang	1

METODE

Infusér bourbon med tang dagen forinden ved at lægge rensed tang i blød i alkoholen. Mix drinken ved at hælde bourbon, sukkersirup, hyldeblomsteddike og æblesyre op i en growler eller mixerkande.

Tilføj røg og sørg for at lukke tæt omkring åbningen. Ryst growleren let eller rør ingredienserne sammen i din kande.

Tilføj Fever-Tree Ginger Ale til mixet og sæt det hele på køl.

Til servering fyldes et highball glas med isterninger. Hæld drinkmixet op i glasset og pynt til sidst med tangen, der har ligget i blød i bourbon.