FEVER-TREE

MIX with the BEST

Spicy Ginger Mule

PREMIUM GINGER BEER

En Spicy Ginger Mule er en alkoholfri mocktail med masser af karakter og et friskt, krydret twist. Traditionelt laves en mule i et kobber-krus, men her bruger vi et almindelig tumbler eller lowball glas.

Den laves med Fever-Tree Ginger Beer, som giver en fyldig ingefærsmag og kombineret med den frisk ingefærs varme og dybde, og skiverne af frisk jalapeño giver det drinken et lækkert spicy kick.

SVÆRHEDSGRAD: 2

GLAS: TUMBLER

INGREDIENSER

SERVERINGER 1

Fever-Tree Ginger Beer	200 ml
Ingefær	1 Stribe
Frisk jalapeño	3 skiver

METODE

Trin 1: Fyld et lowball eller tumbler glas halvt om med is.

Trin 2: Tilføj Ginger Beer.

Trin 3: Tilføj ingefær og den friske jalapeño som garnish.