

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



MEXICAN MULE

PREMIUM GINGER BEER

Kruidig en verfrissend. De Mexican Mule is een verrassende twist op de klassieke Moscow Mule. Pittige gember en frisse limoensap worden perfect in balans gebracht met vodka, terwijl pumpkin spice zorgt voor warme herfsttonen. Een crisp, kruidige cocktail met een uniek seizoenskarakter.

MOEILIKHEIDSGRAAD: 1

GLASWERK : ROCKS



INGREDIËNTEN

SERVES 1

Ijs	Veel
Limoensap	15 ml
Tequila	50 ml
Fever-Tree Premium Ginger Beer	150 ml
Jalapeño of chili	1

METHODE

STAP 1: Vul een tumber of longdrink glas met veel ijs.

STAP 2: Voeg 15 ml limoensap, 50 ml tequila en 150 ml Ginger Beer toe.

STAP 3: Garneer met jalapeño of chili.