FEVER-TREE

MIX with the BEST

PUMPKIN SPICE MULE

PREMIUM GINGER BEER

Kruidig en verfrissend. De Pumpkin Spice 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.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: 2

GLASWERK : COPPER MUG

INGREDIËNTEN

SERVES 1

Ijs	Veel
Limoensap	15 ml
Pumpkin Spice siroop	15 ml
Vodka	50 ml
Fever-Tree Premium Ginger Beer	150 ml
Limoen	Partje

METHODE

STAP 1: Vul een copper mug met veel ijs.

STAP 2: Voeg 15 ml limoensap, 15 ml Pumpkin Spice siroop en 50 ml vodka toe.

STAP 3: Goed roeren en aftoppen met 150 ml Ginger Beer.

STAP 4: Garneer met limoen.