

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



SPICY MEXICAN MULE

Kruidig en verfrissend. De Spicy Mexican Mule is een verrassende twist op de klassieke Mule, met tequila als vurige basis.

Pittige gember en fris limoensap worden perfect in balans gebracht met de zachte, aardse tonen van tequila. Een frisse, kruidige cocktail met karakter en een subtiele Mexicaanse kick.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: 1

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.