

Spicy Bloody Mary met Raijmakers Heetmakers

De mannen van Raijmakers bedachten dit recept om de perfecte spicy bloody mary te kunnen maken. Een klassieker met een pittige twist door een paar druppels hot sauce.

Het recept en de foto's zijn afkomstig van de website van Raijmakers Heetmakers.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Drankjes
Aantal personen:	1
Bereidingstijd:	10 minuten

De mannen van Raijmakers bedachten dit recept om de perfecte spicy bloody mary te kunnen maken. Een klassieker met een pittige twist door een paar druppels hot sauce.

Het recept en de foto's zijn afkomstig van de website van Raijmakers Heetmakers.

Bereidwijze

1. Pak drie glazen. Eén glas om de cocktail in de serveren en twee om de cocktail in te mixen.
2. We beginnen met het voorbereiden van het glas waar de cocktail zometeen in komt. Gebruik een schijfje citroen om de rand van het glas nat te maken. Maak op een schaalje een mix van zout en cajun kruiden en bedek de randen van het glas met deze mix door de rand door de mix te laten rollen.
3. Pak één van de twee mixglazen en voeg hier de mierikswortel, Tranquilizer, Worcestershire saus (gewoon in de supermarkt te vinden), een snufje cajunkruiden, peper en zout aan toe.
4. Bak eventueel de bacon uit tot het knapperig is en laat uitlekken op een keukenrol.
5. Voeg nu de wodka en tomatensap toe en knijp je schijfje limoen uit boven het glas.
6. Pak het tweede mixglas en vul dit met veel ijs. Schenk de cocktail hier in zodat de cocktail koud wordt. Giet de cocktail weer met ijs en al terug in het eerste glas. Herhaal dit proces een aantal keer.
7. Nu kun je de cocktail serveren in het versierde glas en is het tijd voor creativiteit. Garneer met de toppings, of voeg alleen toe wat je lekker lijkt.

Ingrediënten

- 150 ml Tomatensap
- 60 ml wodka
- Paar scheutjes Raijmakers Heetmakers Tranquilizer
- Paar scheutjes Worcestershire sauce
- 1 augurk
- 3 olijven
- 1 celderij stengel
- 1 tl mierikswortel
- 1 schijfje citroen
- Snufje Cajun kruiden
- Zout en peper
- Ijsblokjes
- Optioneel: 2 baconstrips

accessoires