

## Elderflower Paloma

Oorspronkelijk is een Paloma een cocktail uit Mexico, op basis van tequila en grapefruit. Vaak wordt 'ie geserveerd met een randje zout aan het glas, waardoor deze cocktail een beetje doet denken aan een Margarita.

Dit recept is een onweerstaanbare, alcoholvrije variant op de Paloma, met de bloemige, friszoete smaak van vlierbloesem als tegenhanger van het lichtbittere grapefruitsap.

Menugang: Bijgerecht

Type gerecht: Drinkjes

Aantal personen: 1

Bereidingstijd: 5 minuten

---

Oorspronkelijk is een Paloma een cocktail uit Mexico, op basis van tequila en grapefruit. Vaak wordt 'ie geserveerd met een randje zout aan het glas, waardoor deze cocktail een beetje doet denken aan een Margarita.

Dit recept is een onweerstaanbare, alcoholvrije variant op de Paloma, met de bloemige, friszoete smaak van vlierbloesem als tegenhanger van het lichtbittere grapefruitsap.

Bereidwijze

1. Giet de vlierbloesemsiroop in een tumbler.
2. Giet het grapefruitsap erbij.
3. Giet er een scheutje tonic bij.
4. Goed roeren.
5. Serveer met een partje grapefruit en een takje rozemarijn.

Ingrediënten

- 20 ml Agropošta vlierbloesemsiroop
- 20 ml grapefruitsap
- Tonic

accessoires

- Tumbler of cocktailshaker