

Raspberry Derby

Een klassieke Derby wordt gemaakt op basis van gin, perzikbitters en munt. Heel lekker, maar wij hebben er onze eigen variant op gemaakt die minstens even feestelijk is. Met de Agropošta frambozensiroop geef je dit drankje een instant-smaakboost, die wordt aangevuld met het frizure sap van citroen en sinaasappel.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Drankjes
Aantal personen:	1
Bereidingstijd:	5 minuten

Een klassieke Derby wordt gemaakt op basis van gin, perzikbitters en munt. Heel lekker, maar wij hebben er onze eigen variant op gemaakt die minstens even feestelijk is. Met de Agropošta frambozensiroop geef je dit drankje een instant-smaakboost, die wordt aangevuld met het frizure sap van citroen en sinaasappel.

Bereidwijze

1. Shake de frambozensiroop met het citroen- en sinaasappelsap en de takjes tijm met ijs in een cocktailshaker.
2. Giet het drankje eerst door een hawthorne strainer en vervolgens door een finestrainer in een coupe.
3. Garneer met een extra takje tijm.

Ingrediënten

- 30 ml Agropošta frambozensiroop
- 20 ml citroensap
- 60 ml sinaasappelsap
- 4 takjes tijm

accessoires

- Coupeglas
- Cocktailshaker
- Hawthorne strainer
- Finestrainer