

## Strawberry Siësta

Pisco is een sterke drank die wordt gemaakt van druiven, dat vooral wordt gedronken in Peru en Chili. De Pisco Sour is het meest bekende drankje met dit destillaat, waarbij het wordt gemengd met limoensap en een topping krijgt van schuimig eiwit. In dit drankje combineren we de aardbeiensiroop met balsamicoazijn en peper, allebei klassieke ingrediënten om de smaak van de zomerkoninkjes extra goed te laten uitkomen.

Menugang: Bijgerecht

Type gerecht: Drinkjes

Aantal personen: 1

Bereidingstijd: 5 minuten

---

Pisco is een sterke drank die wordt gemaakt van druiven, dat vooral wordt gedronken in Peru en Chili. De Pisco Sour is het meest bekende drankje met dit destillaat, waarbij het wordt gemengd met limoensap en een topping krijgt van schuimig eiwit. In dit drankje combineren we de aardbeiensiroop met balsamicoazijn en peper, allebei klassieke ingrediënten om de smaak van de zomerkoninkjes extra goed te laten uitkomen.

### Bereidwijze

1. Shake de aardbeiensiroop met de balsamicoazijn, de pisco, basilicumblaadjes en de peper met ijs in een cocktailshaker.
2. Giet het drankje eerst door een hawthorne strainer en vervolgens door een finestrainer in een met ijs gevulde tumbler.
3. Garneer met een extra takje basilicum en een aardbei.

### Ingrediënten

- 25 ml Agropošta aardbeiensiroop
- 15 ml balsamicoazijn
- 45 ml Pisco
- 8 verse basilicumblaadjes
- 3 draaien versgemalen peper

### accessoires

- Cocktailshaker
- Hawthorne strainer
- Finestrainer