

Appel Cider Margarita

De klassieke Margarita cocktail met een twist!

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

De klassieke Margarita cocktail met een twist!

Bereidwijze

1. Versier de rand van je cocktailglas met het zout en de kaneelsuiker. Meng de kaneelsuiker met het zeezout. De hoeveelheid kaneelsuiker en zout moet gelijk aan elkaar zijn. Maak de rand van je glas vochtig door er een partje limoen overheen te halen. Dip dan in de kaneelsuiker en zoutmengsel.
2. Schenk in een cocktailshaker de mezcal of tequila, sangria, appelcider azijn, de lavendelsiroop en het limoensap. Voeg ijsblokjes toe en schud de shaker.
3. Schenk door een zeefje in het cocktailglas en garneer naar keuze met de appelpartjes, takjes rozemarijn en kaneelstokjes.

VARIATIE TIP Je kunt veel variaties uitproberen met dit cocktailrecept als. Probeer eens onze frambozenazijn, passievruchtazijn of perzik-abrikoos azijn in plaats van de appelciderazijn. Of gebruik de Agropošta muntsiroop of saliesiroop in plaats van lavendel.

Pas je de cocktail aan? Pas dan ook de garnering aan!

Ingrediënten

- Kaneelsuiker
- Zeezout van Zeeuwsche Zoute of Neolea
- 50 ml mezcal of tequila
- 45 ml Happyolé sangria rood
- Sap van een halve limoen
- 10 ml Foodelicious appelcider azijn
- 1 tl Agropošta lavendelsiroop
- Appelpartjes, takjes rozemarijn en kaneelstokjes als garnering
- 5 ijsblokjes

accessoires