Kerstcocktail met Limburgse gin

Ingredienten voor 4 Personen

100	ml	Limburgse Gin
800	ml	Appelsap met rode vruchten
een handvol		Ijsblokjes
4		Rozemarijn

Bereiding

1. Verdeel de gin en appelsap over de glazen.
2. Vul de glazen met ijsblokjes.
3. Garneer met de rozemarijn en serveer onmiddellijk.

Tip: liever bubbels als aperitief? Die vind je ook in Limburg! Probeer een bubbelende parel uit Limburg zoals Zilveren Parel van Genoels-Elderen, Biz Joe van Domein Cuvelier, Brut van Claire Martin, Seprosa of Schorpion.

(opmerking: onderstaande tip enkel integreren indien voldoende ruimte en het er nog mooi uitziet J)
Tip: probeer dit recept in de zomer eens met vers fruit. Verwarm 120 g frambozen met 4 eetlepels suiker en 3 eetlepels water. Laat in 15 minuten inkoken, zeef het en laat afkoelen in de koelkast.