

RED JASMINE

Ingrediënten

- JASMIJNSIROOP 2,5 CL
- VERS LIMOENSAP 3 CL
- ANGOSTURA ORANGE BITTERS 2 À 3 DRUPPELS
- SINAASAPPELZESTE 1 À 2 STROOKJES
- LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0 ½ FLESJE

RECEPT

1. Maak zelf je jasmijnsiroop. Neem 4 zakjes jasmijnthee, breng 1 liter water en 2 kilogram suiker aan de kook. Laat afkoelen zodat het mengsel stroperig wordt.
2. Doe 2,5 cl jasmijnsiroop in een mixglas en voeg 3 cl vers limoensap toe.
3. Voeg 2 à 3 (naar smaak) druppels orange bitters toe.
4. Vul de shaker met ijs en schud krachtig.
5. Giet door een dubbele strainer (zeef) alles in een glas.
6. Vul het glas tot de helft met ijs en voeg



een half flesje Liefmans On The Rocks 0.0 toe.

7. Goed roeren en serveren met zeste van sinaasappel.
8. Deel je Liefmans On the Rocks 0.0 moment met #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0