

Diester Mule

Op basis van perenjenever, appel rabarber sap, gemberbier en limoen.

Building mug Ice cubes



COCKTAIL

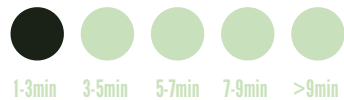
MOEILIJKHEIDSGRAAD



VOORBEREIDINGSTIJD



BEREIDINGSTIJD



PRODUCT TOEGANKELIJKHEID



Voorbereiding

Was alle verse groenten en fruit (indien nodig), leg alle ingrediënten en het materiaal klaar.

Ingrediënten voor 1 persoon

Alcoholisch		Alcoholvrij	
peren jenever (ml)	30	Alcoholvrije gin (ml)	10
appel rabarber sap den boogerd (ml)	40	appel rabarber sap den boogerd (ml)	70
Limoensap (ml)	20	Limoensap (ml)	20
Gingerbeer (ml)	60	Gingerbeer (ml)	60
Gedroogde imoenblad	1	Gedroogde imoenblad	1
Ijsblokjes (gram)	200	Ijsblokjes (gram)	200

We love to repost!

Wij horen graag wat jij van onze recepten vindt! Stuur ons een berichtje via de website of social media kanalen of neem een foto en tag ons! @baroue.be

1 Limoensap persen

Pers 20ml limoensap per persoon. Wil je meerdere cocktails maken, pers ineens voor alle cocktails de benodigde hoeveelheid sap.

TIP: uit 1 hele limoen haal je gemiddeld 30ml limoensap.

3 Alcoholvrij

Deze blok is enkel van toepassing voor de alcoholvrije versie.

Vervang de peren jenever door 10 ml alcoholvrije gin en verhoog het appel rabarbersap naar 70ml ipv 40 ml.

2 Building

Neem je ijzeren beker en vul deze met ijsblokjes.

Doe daarna de peren jenever, het appel rabarbersap, het limoensap in de beker en top af met het ginger beer.

Roer alles zacht en kort even door elkaar.

4 Afwerken

Roer alles door elkaar zodat het mooi gemengd is.

Garneer je cocktail met een gedroogd limoenblad of een mooie verse wedge limoen.

Extra info

- Koop je eigen ijzeren beker van de stad Diest in de **streekwinkel van Visit Diest**.
- De peren jenever is verkrijgbaar in de **streekwinkel van Visit Diest**.
- Het appel rabarbersap is van Den Boogerd en is verkrijgbaar in de **streekwinkel van Visit Diest**.
- Ginger beer vind je in de supermarkt.