

Stuckens red cheeks

Op basis van Stuckens framboos, wodka, violet en limoen

- Churning
- Crushed ice
- Tumbler



COCKTAIL

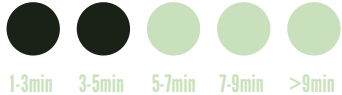
MOEILIJKHEIDSGRAAD



VOORBEREIDINGSTIJD



BEREIDINGSTIJD



1-3min 3-5min 5-7min 7-9min >9min

PRODUCT TOEGANKELIJKHEID



Voorbereiding

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

Ingrediënten voor 1 persoon

Alcoholisch		Alcoholvrij	
wodka (ml)	30	Bruiswater (ml)	30
Stuckens framboos (ml)	30	Stuckens framboos (ml)	30
limoensap (ml)	30	limoensap (ml)	30
violetsiroop (ml)	10	violetsiroop (ml)	10
Zoutoplossing (druppels)	2	Zoutoplossing (druppels)	2
Gedroogd limoentje	1	Gedroogd limoentje	1
Gedroogd roosje	1	Gedroogd roosje	1
crushed ice (glas)	1	crushed ice (glas)	1

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 Zoutoplossing maken

Maak een 20% zoutoplossing. Los simpelweg 20 gram zout op in 100 gram water. Doe dit in een druppelflesje, zodat je gemakkelijk kleine hoeveelheden kan toevoegen in je cocktail.

TIP: het zout is geen absolute must, je kan de cocktail ook zonder zout maken. Het zout laat de overige smaken nog net iets meer tot hun recht komen.

3 building en churnen

Doe de wodka, de stuckens framboos, het limoensap, de violetsiroop en het zoutoplossing in het glas. Vul het glas voor 3/4 met crushed ice en roer goed door gedurende enkele seconden.

Zo worden alle ingrediënten goed gemengd, de cocktail word gekoeld en we krijgen de gewenste verwatering. Deze techniek heet churnen.

5 Cheers

We bouwen onze cocktail tot bovenaan het glas op met crushed ice. Hierna garneren we de cocktail met een gedroogd limoentje en indien je dit hebt nog een gedroogd roosje.

2 limoensap persen

Pers per persoon 30ml limoensap. Wil je meerdere cocktails maken, pers ineens voor alle cocktails de benodigde hoeveelheid sap.

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

4 Alcoholvrij

Deze blok is enkel van toepassing voor de alcoholvrije versie.

Vervang de wodka door bruiswater. Voeg het bruiswater pas toe na het churnen zoals beschreven in stap 3. Anders roer je de bruis het water.

Eens geroerd voor de gewenste verwatering en koeling, voegen we ons bruiswater toe. Daarna zetten we de cocktail met een ‘zachte beweging’ onder elkaar zodat de cocktail mooi homogeen is.

Extra info

- Stuckens framboos koop je in de **streekwinkel van Visit Diest**,
- Violetsiroop vind je in sommige supermarkten, maar ook bij jouw plaatselijke drankenhandel of online. Wij gebruiken de violetsiroop van het merk Giffard, maar ook het merk Monin kan je gebruiken.
- Gebruik zeker crushed ice, de techniek churning werkt niet goed met gewone ijsblokken.
- Droog je citrusvruchten zelf op lage temperatuur in je oven. Snijd de wieljes zo dun mogelijk.
- Heb je geen gedroogde vruchten als garnering in huis? Een mooie verse framboos en of een paars viooltje matcht ook prima, zie foto.