



Capri met druiven

Uit het boek: Mocktails – 9789044752274 – Deltas Uitgeverij

Nodig

6 witte druiven
een paar citroenen
1 cl vlierbloesemsiroop
8 muntblaadjes
7,5 cl sodawater
1 takje munt als garnering

Vers geperst

Was de druiven, pers de citroenen uit.
Doe 4,5 cl citroensap in de shaker, voeg de druiven en de vlierbessensiroop toe.

Shake it

Prak de druiven goed met een muddler
Was de muntblaadjes, voeg toe en kneus ze een beetje
Voeg de ijsblokjes toe en shake flink gedurende 10 tot 15 seconden.

Op ijs

Zeef het mengsel twee keer in een highballglas gevuld met ijsblokjes of crushed ice. Vul aan met sodawater en garneer met het takje munt.

