



GENERELL

En tröstande lemonad

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Det här är ett glatt sätt att avnjuta en spetsig lemonad på en varm sommarkväll !



INGREDIENSER

2.25 dl färska körsbär
3.4 dl southern comfort whiskey
4 st myntablad
4 msk strösocker
1.1 dl färsk citronjuice
1 st lime

GÖR SÅ HÄR

1

Värm upp 4.5 dl vatten och blanda i sockret. Rör om så att det löser sig helt.

2

Ta fram en tillbringare och lägg i ingredienserna i den här ordningen: Citronjuice och juicen från en lime, det sockrade vattnet, 9 dl vatten, de halverade och urkärnade körsbären, de upphackade myntabladen, 2 dl isbitar och slutligen whiskeyn. Rör om och servera omedelbart !