



GENERELL

A Fidel Punch

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner: **1**

Det finns rom och sedan finns det rom! Här möter sötman från choklad, karamel och vanilj i Angostura 1919 friskheten hos både lime och citron. Samtidigt förstärks kryddigheten i romen från både ingefäran i ölen och den färska ingefäran till toppingen. En rejäl men samtidigt fräsch drink att avnjuta i sommar!

I sommar har vi fått nöjet att fördjupa oss rejält i Angosturas spännande värld! Vi blandar nya goda drinkar som passar perfekt för dig som vill lära dig förstå hur man bäst matchar smakerna hos Angostura 1919 i en drink, eller för dig som helt enkelt vill briljera med en ny favorit på grillkvällen.



Detta inlägg är i samarbete med Angostura.



INGREDIENSER

- 6 centiliter angostura 1919
- 6 centiliter ginger beer
- 2 centiliter färsk limejuice
- 2 centiliter färsk citronjuice

Garnering

- citronklyftor
- limeklyftor
- färsk ingefära

GÖR SÅ HÄR

- 1 Fyll ett lågt drinkglas (föslagsvis ett tumblurglas) med is. Häll på Angostura 1919, färskpressad limejuice och citronjuice. Toppa med ginger beer. Du hittar olika varianter av ginger beer i din matvarubutik.
- 2 Skär klyftor av lime och citron till garnering. Använd ett zestjärn eller en potatisskalare för att göra tunna skrivor av färsk ingefära. Toppa drinken med garnering och servera genast.