

JALISCO FIZZ



INGREDIËNTEN

40ml *Corralejo Blanco Tequila*

40ml ananassap

20ml pompelmoessiroop

10ml limoensap

50ml *Fever Tree* gemberbier

BENODIGDHEDEN

Barlepel

Maatbeker

Mason Jar

TEQUILA'S OPMARS IS AL EVENTJES WAARNEEMBAAR. MAAR QUA COCKTAILS GAAN VELEN HET NIET VERDER ZOEKEN DAN EEN MARGARITA. HOEWEL DE MARGARITA DE KONING VAN DE TEQUILA COCKTAILS BLIJFT, BIEDT TEQUILA'S KARAKTER VEEL MEER MOGELIJKHEDEN DAN EEN GELUKKIG SAMENZIEN MET TRIPLE SEC, LIMOENSAP EN ZOUT. KIJK MAAR NAAR DEZE *JALISCO FIZZ*.

Deze cocktail is een eigen creatie. Bestel hem dus niet in een cocktailbar, de kans is nogal klein dat ze hem kennen. De cocktail zoekt naar een fruitige zoet-zuur balans en krijgt een frisse pittigheid mee via het gemberbier. De tequila lijmt alle smaken mooi aan elkaar en zorgt voor de nodige dosis alcohol. Qua garnering kan je *losgehen* en wat tropische kruiden of fruit toevoegen.

BEREIDING

Vul je mason jar of groot glas **met ijs** en **voeg alle ingrediënten** behalve het gemberbier **toe**. Zet met je barlepel gedurende 20 seconden alles om en zorg ervoor dat er wat verwatering van het ijs ontstaat. Top nadien je cocktail af met ongeveer 50ml gemberbier.

Enkele **extra tips** en aandachtspunten die we graag meegeven zijn de volgende:

- Probeer het limoensap à la minute te persen. Hoe verser, hoe meer aroma.
- Vers ananassap verkrijgen is een ondankbaar en tijdrovend proces. Als je ervoor kiest om het aan te kopen, kies dan voor een kwalitatief merk.
- Experimenteer zelf met het recept. Alle exotische smaken komen in aanmerking voor deze cocktail. Probeer bijvoorbeeld de pompelmoessiroop te vervangen door passievruchtsiroop of het ananassap door mango.
- Gebruik ijs dat vers uit de vriezer komt en nog niet nat aanvoelt.
- We kozen hier voor de toegankelijke *Corralejo Blanco Tequila* omwille van zijn uitstekende prijs-kwaliteit verhouding. In principe is elke andere 100% agave tequila een waardige vervanger.

Cheers!