



COCKTAIL

MET PEER
& BOURBON



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

COCKTAIL MET PEER & BOURBON

INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- 15 ml calvados
- 30 ml bourbon geïnfuseerd met kamille - ook lekker zonder de infusie
 - » Voor de infusie: 10 el gedroogde kamille bloemen per fles bourbon
- 15 ml siroop van bruine suiker
- 20 ml citroensap
- halve rijpe peer
- halve peer (garnering)
- gember (+- 1 cm)
- 20 ml bruiswater
- zwarte peper

RECEPT (JURGEN NOBELS)

- De infusie: laat de gedroogde kamille bloemen 24 u trekken in de bourbon.
- Zeef de kamille uit de bourbon.
- Plet de halve rijpe peer en doe in een shaker.
- Rasp gember en meng onder de peren.
- Voeg bourbon, calvados, suikersiroop en citroensap toe.
- Shake 20 sec met veel ijs.
- Doe wat ijsblokjes in een glas en giet de cocktail door een zeef in het glas.
- Werk af met het bruiswater.
- Garneer met peerplakjes (met schil) en een draai van de pepermolen.

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.
Ook een activiteit beleven?
Ga naar www.eetbaarlandschap.eu
of volg ons op **facebook**.

