

opskrift 02 / 03

krydret g&t

den varme til efterår og jul
Fenrir Pomegranate & Orange

du skal bruge

Fenrir Pomegranate & Orange	50 ml
indian tonic eller let krydret tonic	150 ml
kanelstang	1
appelsinskal, bred strimmel	1
rosa peberkorn	et par
granatæblekerner	1 skefuld
muskatnød	lidt revet
is	til at fylde op

sådan gør du

- 01 Rist kanelstangen over en flamme i et par sekunder, og lad den køle af.
- 02 Pres appelsinskallen over et ballonglas, og gnid den rundt om kanten.
- 03 Fyld med is, og tilsæt gin, rosa peberkorn og granatæblekerner.
- 04 Top med tonic, hældt langsomt.
- 05 Sno skallen om kanelstangen, stil den i glasset, og afslut med lidt muskatnød.

