



ÄPPELDRINK MED GIN OCH KANEL

INGREDIENSER (2 GLAS)

Kanelsockerlag:

0,5 dl strösocker

0,5 dl vatten *

0,5 tsk malen kanel

Drink:

2 msk pressad citronsaft

1,25 dl äppelmust *

2 msk kanelsockerlag

8 cl gin *

1 äggvitor *

1 dl tonic water *

Garnering:

2 klyftor äppel *

Pudrad malen kanel

*Produkter märkta med stjärna * finns
att köpa åländska. Fråga i din butik
om du inte hittar.*

GÖR SÅ HÄR:

Förbered kanelsockerlagen genom att koka upp socker, vatten och malen kanel i en liten kastrull. Rör om tills sockret löst sig helt. Låt sockerlagen svalna helt innan användning (kan förberedas i förväg).

Pressa saften ur citronen och häll den i en shaker eller en glasburk med lock. Tillsätt kanelsockerlag, äppelmust och gin i shakern.

Skumma äggvitan genom att separera äggvitorna och häll ner dem i shakern.

Skaka kraftigt i cirka 30 sekunder för att få till ett fint skum.

Fördela drinken i glas så de fylls till $\frac{3}{4}$. Tillsätt tonic water och rör försiktigt om.

Lägg en äppelklyfta på kanten av varje glas som garnering och pudra över lite malen kanel för extra smak och dekoration.

Tips:

Servera gärna drinken i glas på fot för en extra festlig känsla.

Använd äpplen med rött skal för en fin färgkontrast.

SKANNA HÄR FÖR RECEPT OCH
INSPIRATION TILL EN HEL DAG
MED ÅLÄNDSKA SMAKER!

