

TA FRAM DET
BÄSTA
— FOODSERVICE —
*Proudly
presents...*
FUSION

Intressanta cocktail-
& drinkrecept med
Arvid Nordquist
smaksättare.

 ARVID NORDQUIST



PONZU APERITIVO

- med Kikkoman Ponzu Lemon -

”En uppfriskande italiensk cocktail med japansk tvist.
Ljus lageröl, grapefrukt och syrliga bär.”

RECEPT

INGREDIENSER

- 5 cl Alkoholfri lageröl
- 3 cl Pink Grapefruit Soda eller liknande
- 3 cl Sanbitter eller liknande
- 3 cl Incredible Sour Mix (alt. 2 cl citrus och 1 cl sockerlag)
- 1 cl Svartvinbärssaft
- 0,5 cl Kikkoman Ponzu

Garnering

Grön oliv på cocktailspett

Glas

Vinglas

Tillredning

1. Blanda alla ingredienserna i glaset med kubis
2. Garnera med en grön oliv på spett

Variant med alkoholphaltiga ingredienser

Byt ut den alkoholfria lagerölen mot en lageröl med alkohol och Sanbitter mot Aperol eller liknande.