

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

Intressanta cocktail-
& drinkrecept med
Arvid Nordquist
smaksättare.

 ARVID NORDQUIST



STRAWBERRY FRIZZANTE

- med TABASCO® Habanero & Kikkoman Originalsoja -

”Söt uppfriskande cocktail. En cocktail med spännande smaker
där svensk jordgubbstårta möter Italien.”

RECEPT

INGREDIENSER

- 8 cl kolsyrad mix (se ”Mix recept” nedan)
- 4 cl alkoholfritt mousserande

Garnering

Torkad eller färsk jordgubbe

Glas

Litet highballglas med isstav eller iskuber

Tillredning

1. Blanda ingredienserna i en mindre highballglas med isstav
2. Garnera med en torkad eller färsk jordgubbe

MIX RECEPT

Mix ingredienser (klarifiering, ger ca 10 cl)

- 5 cl Rooibos smaksatt med rosor (se ”Rooibos smaksatt recept” nedan)
- 3 cl Incredible sour mix (alt. 2 cl citrus och 1 cl sockerlag)
- 2 cl Monin Strawberry eller liknande syrup
- 0,5 cl TABASCO® Habanero
- 0,5 cl Kikkoman Original (för mindre sätta, använd Kikkoman less salt)
- 0,2 cl vit balsamico
- 3 cl grädde

Mix tillredning (gör gärna en större sats)

1. Blanda alla ingredienser i en behållare och låt stå i kylskåp under lock i 12h
2. Sila genom ett kaffefilter två gånger
3. Tillsätt 2 cl vatten / 10 cl mix
4. Kolsyra mixen med tex. Twist and Sparkle

ROOIBOS SMAKSATT RECEPT

Rooibos ingredienser (ger ca 18 cl)

- 3 g Rooibos smaksatt med rosor
- 20 cl kokhett vatten

Rooibos tillredning

- Brygg teet 8 min
- Sila av med en tesil

Variant med alkoholphaltiga ingredienser

Byt ut den alkoholfria mousserande vinet mot ett mousserande vin med alkohol