

TA FRAM DET
BÄSTA

— FOODSERVICE —

*Proudly
presents...*

FUSION

Intressanta cocktail-
& drinkrecept med
Arvid Nordquist
smaksättare.

 ARVID NORDQUIST



PASSION FOR SOUR

- med TABASCO® Jalapeño & Kikkoman Originalsoja -

”En exotisk drink - en blandning av smaker från engelsk
butterscotch och passionsfrukt som smälter samman perfekt.”

RECEPT

INGREDIENSER

- 3 cl Alkoholfri gin
- 3 cl Incredible Sour mix (alt. 2 cl citrus och 1 cl sockerlag)
- 3 cl passionsfruktjuice
- 1 cl Monin Butterscotch eller liknande sirup
- 0,5 cl TABASCO® Jalapeño
- 0,5 cl Kikkoman Original (för mindre sötta, använd Kikkoman less salt)
- 1 cl Aquafaba

Garnering

Myntatopp

Glas

Rocksglas

Tillredning

1. Häll alla ingredienser i en cocktailshaker med kubis och skaka hårt i 6 sekunder
2. Sila ner i ett rocksglas fylld med kubis
3. Garnera med en myntatopp

Variant med alkoholphaltiga ingredienser

Byt ut den alkoholfria ginen mot en gin med alkohol och Monin Butterscotch mot en Butterscotchlikör.