

TA FRAM DET
BÄSTA
— FOODSERVICE —

*Proudly
presents...*

Intressanta cocktail-
& drinkrecept med
Arvid Nordquist
smaksättare.

 ARVID NORDQUIST



JALAPEÑO SOUR

- med TABASCO® Jalapeño -

”Fruktig och fräsch cocktail med en distinkt syra. Rund sötma med mild hetta från grön chilifrukt – ren, tydlig och balanserad.”

RECEPT

INGREDIENSER

- 4 cl Alkoholfri gin
- 0,5 cl TABASCO® Jalapeño
- 5 cl Sour Mix (3 cl citrus & 2 cl sockerlag)
- 3 cl Ananasjuice

Garnering

Puder av torkad jalapeño (grön chilipeppar) alt bär (förslagsvis hallon)

Glas

Coupette eller Martiniglas

Tillredning

Skaka alla ingredienserna i en cocktailshaker med is och sila ner i en coupette.

Variant med alkoholphaltiga ingredienser

Passar även med ljus och mörk rom, gin, vodka och blancotequila. Byt då ut alkoholfritt mot valfri av dessa.