Winterse mocktail met tuinkruiden

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

3 takjes rozemarijn (+ extra)
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
2 deciliter water
4 eetlepels suiker
5 mandarijnpartjes
1 eetlepel granaatappelpitjes
ijsblokjes
1⁄2 mandarijn (sap)
1 eetlepel citroensap
1 flesje tonic

Bereidingswijze

1. **Doe de rozemarijn, laurier en tijm in een steelpannetje met water. Voeg de suiker toe en breng aan de kook. Laat pruttelen tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur. Laat afkoelen in het pannetje en giet door een zeef in een afsluitbaar flesje. Zet dit in de koelkast.**

2. **Doe de mandarijnpartjes met de granaatappelpitten in een hoog cocktailglas samen met de ijsblokjes. Voeg het mandarijn- en citroensap toe.**

3. **Giet hier 2 eetlepels van de siroop bij.**

4. **Leng aan met tonic en garneer met een takje rozemarijn.**