



Kruidige mocktail met pompelmoes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 roze pompelmoes
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
1 blaadje laurier
ijsblokjes
120 ml gin (alcoholvrij)
1 eetlepel vloeibare honing

Bereidingswijze

- 1.** Pers de pompelmoezen uit en giet het sap door een zeefje in een kan. Voeg de tijm, de rozemarijn en het laurierblad toe. Laat in de koelkast minstens 1 uur infuseren. Verwijder de kruiden.
- 2.** Vul een cocktailshaker met ijsblokjes en voeg de alcoholvrije gin, het pompelmoessap en de honing toe. Shake krachtig gedurende 15 seconden. Giet door een zeef in 2 met ijsblokjes gevulde cocktailglazen. Garneer eventueel met een plakje pompelmoes.