

Velvet whisky sour

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

ijsblokjes
50 ml whisky
10 ml suikersiroop (*)
25 ml citroensap
1 eiwit
citroenschilletje

Bereidingswijze

1. **Vul een whiskyglas met ijs.**
2. **Doe de whisky met de suikersiroop, het citroensap en het eiwit in een shaker. Schud krachtig op en neer, zodat het eiwit schuimig wordt.**
3. **Giet de cocktail in het glas, werk af met het citroenschilletje en serveer meteen.**
4. *** Suikersiroop: voor een halve liter meng je 250 ml water met 250 g kristalsuiker. Breng aan de kook in een steelpan en roer tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur. Giet in een fles en laat volledig afkoelen. Bewaar in de koelkast.**