

Unser Cocktail-Experte empfiehlt: Gin Basil Smash



Zutaten

6-8 Basilikumblätter mit Stielen
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
6 cl Tanqueray No. Ten Gin
2 cl Zuckersirup

Garnitur

1 Basilikumzweig



Zubereitung

- 1) Den Basilikum (mit Stiel) und den Zitronensaft in einen Shaker geben. Mit einem Stößel die Basilikumblätter andrücken.
- 2) Frische Eiswürfel in den Shaker mit den Basilikumblättern und der Zitrone geben. Anschließend Gin und Zuckersirup abmessen, hinzufügen und kräftig shaken bis der Shaker stark beschlägt.
- 3) Zum Schluss den Inhalt des Shakers über ein Barfeinsieb in ein Glas mit Eis abseihen und darauf achten, dass keine Reste des Basilikums in das Glas übergehen.
- 4) Ein Basilikumzweig on Top drapieren.

Den fertigen Deluxe Cocktail mit einem AIDA Lächeln servieren.

Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie auf
www.aida.de/cocktailtipp