

Especial Ginger Ale Cocktailrecept



Zoet, kruidig en verfrissend

Voornamelijk een variatie op de cuba libre met gingerale in plaats van cola, in combinatie met de vanillearoma's van de Especial en een pittige scheut limoen. Voor een nog pittigere toets vervang je de gingerale door gemberbier. Probeer het recept!

Ingrediënten:

50 ml Havana Club Especial
100 ml gingerale
1 groot limoenpartje
3 Ijsblokjes

Steps:

1. Vul een whisky-sodaglas met ijsblokjes.
2. Doe er Havana Club Especial bij.
3. Voeg hier een laagje gingerale, niet meer dan 100 ml, aan toe.
4. Pers het sap van een limoenpartje in het glas en werk af met nog een limoenpartje. Salud!