

Dutch mule cocktail (HXVII twist)

Aline en Sophie



5 minuten



Tropicana



414 Kcal



maak het jezelf makkelijk: limoenpers

Ingredienten (1p)



Angostura (Gall & Gall)



halve/hele limoen



50 cl jenever (Hooghoudt)



ijsblokjes



half flesje Bundaberg



borrelplank naar smaak

Bonus fact: Van het dopje kun je een schaap maken! Na een hele zomer aan cocktails heb je je eigen kudde bij elkaar gespaard.

Zo stelt de techneut het samen

1. Doe een beetje ijs in het glas.
2. Meet de jenever af in een Jägermeister glas.
3. Rol de limoen en snijd deze doormidden.
4. Pers de halve limoen in het glas.
5. Voeg de kruidenbitter toe.
6. Voeg de ginger beer toe.
7. Snijd een limoen in partjes.
8. Voeg een partje limoen toe.



Dit zegt Louis:

Deze alcoholische medley drinkt lekker weg. Het frisse van de limoen gaat de strijd aan met de Bundaberg. Strijdtooneel: je tong. Dit tweekamp wordt echter in toom gehouden door het bittere van Anjo en het scherpe van Hugo Hooghoudt. De Heeren XVII twist is de draai van wodka in het origineel naar jenever in deze variant.

