

WASABI MINT HARMONY

Du behöver:

En kastrull
En drinkshaker
En citruspress
En måttats

INGREDIENSER

50 ml Nikka from the Barrel whisky
20 ml färsk limejuice
10 ml sockerlag
ca 2 tsk wasabipulver/wasabipaste
8 färska myntblad
1 lime

INSTRUKTIONER:

SOCKERLAG

1. Blanda 1 dl strösocker med 1 dl vatten i en kastrull. Hetta upp ingredienserna under omrörning. När allt socker löst upp sig, låt lagen svalna innan den hålls över i en lufttät glasbehållare eller flaska. Förvara svalt.

DRINKEN:

- Pressa 20 ml limejuice.
- Häll juicen i en shaker tillsammans med 50 ml Nikka from the Barrel whisky, 10ml sockerlag, ca 2 tsk wasabipulver eller wasabipaste (beroende hur starkt man vill ha det) samt sju myntblad.
- Skaka ordentligt.
- Lägg is, gärna en stor kub, i ett Old Fashioned glas eller ett liknande glas (se bild). Sila ner drinken direkt i glaset.
- Lägg en hel limeskiva på isen och sätt i ett myntblad i mitten av limeskivan.

Av: Matias Vergara