

Gin og tonic med espresso

Gin & Tonic er en sikker vinder. Måske du allerede har prøvet at twiste din drink med lidt frisk appelsinsaft, nogle urter eller som her kaffe!

Det lyder måske lidt overdøvende at hælde et espressoshot ned i en gin og tonic, men det tager ikke magten fra drinken, men giver dig i stedet en kraftig og god smagsoplevelse.

Espressoshottet kan du lave op forskellige måder. Vi har her brugt vores Instant Espresso, hvor du doserer 1 tsk til 40 ml vand. Alternativt kan du bruge vores økologiske kaffekapsler lavet af plast fra sukkerrør eller en espressomaskine, stempelkande eller aeropres; her vil vi anbefale dig at bruge vores Etiopisk Sidamo Espresso, som har en intens syrlighed og krydret smag.



Du kan både prøve med en almindelig købt tonic eller din eget hjemmelavet kaffetonic. Så bliver der rigtig gang i smagen! Vi har lavet en lækker og frugtig tonicessens med kaffe, som du vil fortryde ikke at prøve!

En gin og tonic med espresso er en kaffedrink perfekt til f.eks. en champagnebrunch eller de lyse sommeraftner.

Ingredienser

- 1 espressoskud
- 2 cl. gin
- 1 - 1,5 dl tonic, fx en hjemmelavet kaffetonic
- Isterninger

Fremgangsmåde

1. Put isterninger og tonic og gin i et flot glas.
2. Du kan med fordel køle espressoen ned, inden du hælder den i drikken. Ellers sørg for rigeligt med is.
3. Hæld derefter forsigtigt espressoen i - hvis du gør det over en ske, vil du se drikken lagdele sig flot.
4. Husk at røre rundt inden servering.