

Bramble med hindbær

Opskrift til 2 store glas / 4 små

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

12 minutter

Samlet tid

16 minutter

Ingredienser

- 150 g frosne hindbær
- 100 g sukker
- 1,5 dl vand
- 5 cl gin
- 1 hel citron (saften herfra)
- 14-16 isterninger
- 2 dl danskvand
- Pynt: friske hindbær og citronskiver

Sådan gør du

1. Kom hindbær, sukker og vand i en gryde og varm op til lige under kogepunktet. Lad det stå og småsimre i 10-12 minutter. Rør undervejs, så det ikke brænder på.
2. Si så blandingen, så du får væsken. Pres bærerne godt, så du får så meget væske som muligt.
3. I en shaker kommer du gin, citronsaften og isterninger. Ryst det godt og fordel det i glasene.
4. Hæld danskvand over.
5. Kom hindbærsirup over. Hvis du ønsker din drink som øverste billede, blandes det hele bare sammen. Hvis det skal være med i lag som nederste billede, så hæld siruppen forsigtigt i og undlad at blande.
6. Pynt med friske hindbær og citronskiver.