

Delicious Red Rose



Benodigdheden:

4 cl Marlene Red Delicious appelsap

6 druppels rozenwater

1 cl citroensap

Top af met tonic

1. Was je appels en snij ze in grove stukken
2. Doe de appels in de juicer en verzamel het sap
3. Knijp 1 partje citroen uit in het sap
4. Pak een champagne coupe en smeer met honing een lijn op het glas en bestrooi met rozenblaadjes
5. Doe je coupe vol met gecrushed ijs
6. Giet het appelsap, rozenwater en citroensap in het glas
7. Top af met tonic
8. Garneer met enkele appelstaafjes

◆ MARLENE RED DELICIOUS ◆

Kies voor een Marlene Red Delicious appel voor zijn zoete smaak, lichte geur en heerlijke aroma's.

Voedingswaarde: rijk aan caroteen en vitamine A, heeft een beschermend effect op het cardiovasculaire systeem

Smaak: 80% zoet, 60% zuur, 60% knapperig, 60% sappig

Beschikbaar: mid september-mei



Dit recept is vrij van rechten en voor Marlene Appels ontwikkeld door Frederic Geirnaert, bartender bij Jigger's in Gent, België