

Queen Apple



Benodigdheden:

3 cl Marlene Royal Gala apple pie siroop*

0,5 cl Balsamico azijn

2 cl citroensap

3 cl water

1. Giet alle ingrediënten in een shaker
2. Vul de shaker volledig met ijs
3. Shake er op los!
4. Giet de inhoud van de shaker in een glas vol met ijs
5. Garneer met een schijfje appel, partje citroen en eventueel steranijs

*Voor de Apple pie siroop

Zet een pot op het vuur met een halve liter water en 2 Marlene Royal Gala appels. Zet daarna op een middelmatig vuur. Blend alles kort met de staafmixer en laat dan een kwartier op het vuur rusten. Voeg 2 kaneelstokken en 3 steranijsjes bij het warme mengsel. Voeg een halve kilo suiker toe en roer tot dit opgelost is. Als de siroop begint te pruttelen, laat je dit zachtjes koken voor 20 minuten. Daarna mag je alles zeven zodat je een mooie klare siroop hebt. Laat je siroop afkoelen voor je dit in een flesje giet.

◆ MARLENE ROYAL GALA ◆

Kies voor een Marlene Royal Gala appel voor zijn zeer zoete, aromatische smaak en frisse, sappige toets.

Voedingswaarde: rijk aan caroteen en vitamine A

Smaak: 80% zoet, 30% zuur, 50% knapperig, 90% sappig

Beschikbaar: augustus-maart



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