



Red Is The New Black



Sastāvdaļas:

40 ml Koskenkorva Climate action vodka
40 ml ābolu-rabarberu sīrupa
Rožu limonāde
Ābolu-rabarberu un rožu putekļi

Pagatavošana :

1. Ābolu - rabarberu sīrups: 1 l ūdens; 2 āboli; 2-5 rabarberu kātiņi; 200 g cukura; 1 tējkarote citronskābes. Ielieciet ābolu un rabarberus ūdenī un ļaujiet tām nakti stāvēt istabas temperatūrā. Izņemiet ābolus un rabarberus, pievienojiet cukuru un citronskābi un samaisiet, līdz tas izšķīst. Uzglabāt ledusskapī un tīrā pudelē.
2. Rožu limonāde: 1 l ūdens; Žāvētas rožu ziedlapiņas (apmēram 2 rozes); 100 g cukura; 2 g citronskābes. Uzvāra ūdeni, ļauj atdzist 1 minūti un pievieno rožu ziedlapiņas. Ļauj nostāvēties istabas temperatūrā 3 stundas. Izšķīdiniet cukuru un citronskābi nelielā ūdens daudzumā. Izkāš ziedlapiņas un karbonizē šķidrumu. Šķidrumam uzmanīgi pievieno cukura-citronskābes sīrupu. Uzglabāt ledusskapī.
3. Ābolu, rabarberu un rožu putekļi: Ielieciet visus cietos atlikumus uz cepešpannas. Uzkarsē cepeškrāsnī līdz 60 grādiem un karsē līdz viss ir pilnīgi sauss. Sasmalciniet blenderī smalkā pulverī, ievietojiet hermētiskā traukā un uzglabājiēt sausā, vēsā un tumšā vietā.
4. Piepildiet glāzi ar ledu un pievienojiet sastāvdaļas. Sajauc, rotā un pasniedz.