

GROUPON®



Bloody Gin-Tonic

#kokenmetgin



POSTHOORN



Ingrediënten

- 5 cl Gin Mare
- 10 cl Fever-Tree Mediterranean Tonic
- 1 sjalotje
- 1 rode cherytomaat
- 1 groene olijf
- 1 grote prikker
- 2 takjes tijm
- 1 blaadje basilicum
- 1 kilo tomaten
- Paar takjes tijm
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalot
- Tabasco
- Zout
- Scheut witte wijn
- 1 breed wijnglas
- Ijsballenmal (bijv. van zoku)
- Rooktrommeltje

Bereidingswijze

Voor ruim 4 ijsballen

- Pof de tomaten gedurende 30 minuten op 160 °C in de voorverwarmde oven.
- Voeg na 15 minuten het sjalotje en de tenen knoflook toe en laat meepoffen.
- Blend het geheel met een scheutje witte wijn, wat tijm, handjevol basilicum en een paar druppels tabasco.
- Laat de massa uithangen in een passeerdoek en breng het vocht eventueel nog op smaak met wat zout.
- Laat afkoelen, schenk het vocht in de ijsballenmal en zet in de vriezer.

Voor 1 prikker

- Pof het sjalotje afgedekt met zilverfolie op wat grof zeezout in de oven gedurende 30 minuten op 160 °C.
- Rook het gepofte sjalotje kort op wat houtsnippers in een rooktrommeltje.
- Rijg aan de prikker de olijf, takje tijm, cherytomaat en het gerookte sjalotje.
- Leg de tomaten ijsbal in het glas en schenk daarop de Gin Mare en de Fever-Tree Mediterranean Tonic.
- Stop de prikker in het glas en stir zodat de dranken zich vermengen maar het gerookte sjalotje ook wat smaak afgeeft.
- Voeg als laatste een blaadje basilicum toe.