



Peperige citrustwist



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 deciliter water
4 eetlepels suiker
2 citroenen (sap)
1 theelepel roze peperbolletjes (geplet)
5 frambozen (geplet)
ijsblokjes
bruiswater

Bereidingswijze

- 1.** Breng het water met de suiker aan de kook in een steelpan. Roer tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen en meng met het citroensap, de geplette peperbolletjes en de geplette frambozen. Laat enkele uren trekken in de koelkast en giet door een zeefje in een fles.
- 2.** Vul een cocktailglas met ijsblokjes en voeg een scheutje van de siroop toe.
- 3.** Leng aan met bruiswater.