



# Moscow Mule Mocktail



## INGREDIËNTEN

Voor 2 servings  
(2 cocktailglazen van 550 ml)

- 33 cl light tonic met limoen- en muntaroma (bvb. San Pellegrino of homemade)
- Crushed ice cubes (3/4e per glas)
- 4 drops vloeibare stevia
- 70 ml citroen-gember shot (1x citroen, 1x gember van ongeveer 7 cm lang)

## BEREIDING GEMBER INFUSIE

Spoel en snijd de citroen in grove stukken, alsook de gember (bij voorkeur bio).

Haal de stukjes door een sapcentrifuge (eventueel ongeschild).

Geen sapcentrifuge in huis? Geen probleem, je kan de citroen en gember ook gewoon mixen, maar dan is het aangeraden om fijnere stukjes te gebruiken.

**Tip :** Heb je meer dan een 70 ml shotje? Giet de overschot in kleine ijsblokhouders en bewaar deze in de diepvries voor een volgende keer!

Je kan er op voorhand eentje ontdooien of dit is ook heel lekker om 's morgens aan je thee toe te voegen.

## BEREIDING MOSCOW MULE

Vul je glazen voor 3/4e met crushed ijsblokjes.

Verdeel het limoen-munt drankje gelijk over de 2 glazen.

Voeg per glas 2 drops vloeibare stevia toe en ook de gember-limoen infusie (35 ml per serving).

Roer eens goed met een herbruikbaar rietje of lepel en klaar, cheeeeeeers!



\* t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu