

DILEWYNS

COCKTAILS

COSMO QUINTO

- 3 cl Dilewys Ruby
- 1/3 Flesje Quinto 33cl
- 2 cl Cointreau of Tripel Sec
- 2 cl Vers pompelmoessap
- 1 cl Citroensap



BEREIDING

Vul het glas rijkelijk met ijsblokken - voeg de Dilewys Ruby en de rest van de ingrediënten toe - werk af met 1/3 flesje Vicaris Quinto en schenk het hoog in om schuim te creëren - werk af met rabarber en een schijfje sinaasappel - serveer het glas met een rietje op een cocktail servet.

BENODIGDHEDEN

- Highball glas
- Maatbeker
- Barlepel

TIPS & TRICKS

Garneer met Granny Smith indien rabarber niet in het seizoen is.

DILEWYNS

COCKTAILS

RUBY ROYAL

4 cl Dilewyns Ruby
2 cl Cointreau
10 cl Cava



BEREIDING

Vul het glas met crushed ijs - giet het ijs weg als het glas voldoende gekoeld is - voeg de Dilewyns Ruby, cointreau en cava toe - werk af met een halve schijf pompelmoes langs het glas en een takje munt - serveer het glas op een cocktail servet.

BENODIGDHEDEN

Champagne coupe

Maatbeker

Barlepel

TIPS & TRICKS

Gebruik Champagne voor een ultiem resultaat.

Werk af met verse aardbeien in het seizoen.

DILEWYNS

COCKTAILS

TROPICAL RUBY

- 4 cl Dilewyns Ruby
- 2 cl MoraMora
of Grand marnier
- 5 cl Bio-appelsap
- 2 Druppels Angustura
- 1/4 Schijfje verse ananas
- 1/4 Part sinaas met schil



BEREIDING

Vul het glas met crushed ice - giet het ijs weg als het glas voldoende gekoeld is - muddle de ananas en sinaasappel in de shaker - voeg de Dilewyns Ruby, MoraMora en ijsblokken toe - shake krachtig - giet het leeg in het glas met behulp van een strainer - top af met bio-appelsap en werk af met een schijfje perzik en zeste van sinaasappel - serveer het glas op een cocktail servet.

BENODIGDHEDEN

- Champagne coupe
- Maatbeker
- Barlepel
- Muddler
- Shaker
- Strainer

TIPS & TRICKS

Werk af met passievrucht of ananas voor extra exotische touch.

Voeg ijsblokken toe in het glas voor een frisse zomerse cocktail.