



Velvet whisky sour



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

ijsblokjes
50 ml whisky
10 ml suikersiroop (*)
25 ml citroensap
1 eiwit
citroenschilletje

Bereidingswijze

- 1.** Vul een whiskyglas met ijs.
- 2.** Doe de whisky met de suikersiroop, het citroensap en het eiwit in een shaker. Schud krachtig op en neer, zodat het eiwit schuimig wordt.
- 3.** Giet de cocktail in het glas, werk af met het citroenschilletje en serveer meteen.
- 4.** * Suikersiroop: voor een halve liter meng je 250 ml water met 250 g kristalsuiker. Breng aan de kook in een steelpan en roer tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur. Giet in een fles en laat volledig afkoelen. Bewaar in de koelkast.