



COCKTAIL DE LĂMÂI



pentru 6 porții

INGREDIENTE

4 lămâi organice
2 limete organice
200 gr zahăr
2 tulpini de citronelă
pulpa de la 1 păstaie de vanilie
1 anason stelat
1 fruct tonka
1 sticlă de șampanie răcită sau
bitter lemon
12 cuburi de gheață
coaja rasă de la 1 portocală
organică

MOD DE PREPARARE

Se spală citricele cu apă caldă, se usucă și se curăță de coajă. Se stoarce sucul într-o cană până la 200 ml. Se fierbe sucul, 200 gr de zahăr, citronela ușor zdrobită, pulpa și păstaia de vanilie, semințele de anason stelat și fructele tonka tocate timp de cinci minute. Se ia de pe plită și se adaugă coaja de la citrice. Se lasă la răcit 12 ore. Se trece printr-o sită fină și se pune într-o sticlă sterilizată (1/2 l).

Se păstrează la frigider timp de maximum două săptămâni.

Cum se servește:

Se întind două linguri de sirop pe o farfurie și pe o farfurie separată se pune coajă rasă de portocală. Mai întâi se trece gura paharului prin sirop, apoi prin coajă. Se pun două cuburi de gheață și două linguri de sirop în pahare și se adaugă șampanie răcită sau bitter lemon.

Se servește imediat.