KIKKOMAN

Kumquat Sour

totale tijd **15 min.** **15 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1.025 kJ / 245 kcal

INGREDIËNTEN

2 porties

Benodigdheden:

2	cocktailshakers
2	cocktailstrainer
2	cocktailzeefjes
2	chique champagne- of martiniglazen
1	cocktailstamper

Ingrediënten:

16	ijsblokjes (circa 20 g per blokje)
100 ml	wodka
40 ml	citroensap
40 ml	suikersiroop
2 scheutjes	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
8	kumquats

Ter decoratie:

8 sneetjes	kumquat

VOORBEREIDING

Stap 1

Benodigdheden:

2 cocktailshakers - **1** cocktailstamper - **100 ml** wodka - **40 ml** citroensap - **40 ml** suikersiroop - **2 scheutjes** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **8** kumquats - **16** ijsblokjes (circa 20 g per blokje)

Dit recept is voor 2 drankjes. Verdeel alle ingrediënten (behalve de ijsblokjes) evenredig over de twee cocktailshakers.

Stamp de ingrediënten in elke shaker zodat het kumquatsap vrijkomt. Vul elke shaker met ijsblokjes en schud goed.

Stap 2

Benodigdheden:

Ter decoratie:

2 cocktailstrainers - **2** cocktailzeefjes - **2** chique champagne- of martiniglazen - **8 sneetjes** kumquat

Zeef het mengsel vanuit elke shaker dubbel in een chic glas door gebruik te maken van de cocktailstrainers en cocktailzeefjes om alle pulp op te vangen.

Garneer elk drankje met 4 schijfjes kumquat.