

# Red Love

En levende blanding af farve og smag

Glas: Riedel Vinum Martini

Pynt: Hindbær

## Ingredienser:

- 4 cl Mosgaard Sweet Rhubarb Pink Gin
- 1 cl sukkersirup
- 4 cl frisk citronsaft
- 4 friske hindbær (gem 2 til pynt)
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Kom knust is i glasset.
- Muddle hindbær i shakeren.
- Tilføj gin, sukkersirup, frisk citronsaft og is i shakeren.
- Shake i ca. 10 sek.
- Fjern knust is fra glasset og finestrain over i det afkølede glas.
- Pynt med friske hindbær.



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



---

## Lidt historie om Red love

Red love er cocktailen til dig der ønsker en cocktail der både er smuk, delikat og fancy ud. Desuden smager den fuldstændigt fremragende, både surt og sødt, med dens lag af rabarber og frisk citronsaft. Denne cocktail kan passe til alle typer af arrangementer, og kan spices op med andre typer af gin eller pynt.



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanzen.dk, Ring på +45 6312 82 00