

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

THAI BASIL



1 glas:

- 5 cl gin
- 3 cl färskpressad citronjuice
- 3 cl sockerlag mixad med thaibasilika
- Kokosgrädde (vi använde Santa Maria Rich Coconut-cream)
- Thaibasilkabladd som dekoration
- Is

Gör så här:

1. Ställ glaset i frysen så de blir riktigt frostiga vid servering.

Sockerlag:

1. 2 delar vatten, 1 del socker. Här kan du ta 2 dl vatten som du värmer upp och tillsätter 1 dl socker som löses upp. Låt svalna.
2. Mixa sockerlagen med bladen från 1 kruka thaibasilika. Sila av lagen i en flaska.

Kokosskum:

1. Vispa kokosgrädden till ett luftigt och fluffigt skum. (Som lättvispad grädde). (Bästa resultatet får du med en sifon men det är det ju få som har hemma.)

Servering:

1. Pressa citronjuice. Sila gärna av eventuellt fruktkött.
2. Tillsätt gin, citronjuice, basilikalagen och is i en shaker. Skaka tills det bildas kondens på shakern. Sila upp i de kylda glasen med en stor isbit i.
3. Spritsa eller skopa över kokosskummet och dekorera med ett basilikabladd.