

Roses for my Rose

Herkän vaaleanpunaisessa ruusuboolissa yhdistyvät raikas raparperi, karpalo ja roseeviini.



AINEKSET

Jäitä

1 plo (0,5 l) De Kuyper Sour Rhubarb -
likööri

1 plo (0,75 l) El Tiempo Rosado -roseeviini

1 tlk (1 l) karpalomehu

2 ploa (á 0,275l) Fentimans Rose
Lemonade (löydät sitä mm.
Citymarketeista)

KORISTEESI:

vaaleanpunaisia (kotimaisen) ruusun
terälehtiä



8+ HLÖ



0-15 MIN

5.9 %

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Laita boolimaljaan tai -kannuun runsaasti jäitä, De Kuyper -likööri, roseeviini, mehu ja limsa.
- 2 Sekoita isolla lusikalla ja koristele ruusun terälehdillä.