

Tonic

Ingrediënten voor de tonic mix:

½ liter water
twee stengels citroengras (vers, gesnipperd)
2 eetlepels gemalen kinabast
sap en zeste van een halve citroen
sap en zeste van een halve sinaasappel
sap en zeste van een halve limoen
½ eetlepel piment bessen
2 eetlepels citroenzuur
snufje zeezout
agave siroop

Bereiding:

Breng alle ingrediënten, op de agave siroop na, aan de kook, en laat 20 minuten zachtjes koken met deksel op de pan.

Haal van het vuur en giet door een zeef om de grove vaste delen eruit te halen.

Giet het mengsel door 3 lagen kaasdoek.

Filter daarna door papieren filters (bvb. koffiefilters) tot helder.

Warm dan de oplossing weer op en voeg 75 ml agave siroop toe per 100 ml.

Roer goed tot alles opgelost is en giet in een propere fles.

Bewaar de tonic mix in de koelkast in de koelkast.

Om van deze tonic mix een gebruiksklare tonic te maken meng je 1 deel mix met 3 delen spuitwater.

Opmerking: *om de houdbaarheid te verlengen kun je wat gin of vodka toevoegen, maar dan is het geen frisdrank meer natuurlijk.*

Hoe maak je nu een gin tonic?

Doe 2,5 cl van je tonic mix in een glas en voeg er 5 cl gin bij en 7,5 cl spuitwater.

Vul het glas verder bij met ijs en versier met een reep komkommer of met een stuk citroenschil.