



MATCHA-GRAPEFRUIT-DRINK

Für 4 Drinks, Sirup für ca. 8 Drinks

ZUTATEN:

1 grosse rote Grapefruit
200 g Zucker
ca. 400 g Eiswürfel
2 SIROCCO Matcha-Sachets à 1,5 g
6 dl heisses Wasser

ZUBEREITUNG:

Grapefruit auspressen (ergibt ca. 1.8-2 dl Saft). Saft evtl. mit Wasser auf 2 dl auffüllen und mit dem Zucker aufkochen. Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sirup auskühlen lassen und kühl stellen.

Eiswürfel in 4 Gläser verteilen. Je 0.5 dl Sirup darüber giessen.

Matchapulver in einen Messbecher geben. Wasser aufkochen, auf maximal 80° Celsius abkühlen lassen und langsam unter Rühren mit einem feinen Schwingbesen ebenfalls in den Messbecher geben und aufschlagen, bis sich das Pulver gut aufgelöst hat. Matchatee in die 4 Gläser verteilen und mit einem Trinkhalm sofort servieren.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Von der Grapefruit mit dem Sparschäler 4 Streifen abschälen und in wenig kaltem Wasser beiseitestellen. Vor dem Servieren auf den Drinks verteilen.

Für einen alkoholhaltigen Drink nach Belieben noch ein wenig Gin begeben.

Doppelte Menge Grapefruit-Sirup zubereiten und in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank hält sich der Sirup ca. 1 Monat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Viel Spass beim Geniessen!

