



www.digestief.be
info@digestief.be

COCKTAILS

Siencello cocktail

Made by <https://www.toudclooster.be/>

- 40 ml Siencello
- 30 ml Tomatenwater *
- 30 ml citroensap
- 150 ml sinaasappelsap
- 3 eetlepels aquafaba (opgeklopt)
- 1 takje rozemarijn



- Begin met het maken van de aquafaba. Neem de vloeistof uit een blikje kikkererwten van 400 g. Dit is voldoende om genoeg opgeklopte aquafaba te maken voor 3 van deze Siencello Old Fashioned Cocktails.
- Voeg de aquafaba toe aan een kom en meng het met een handmixer. Klop ongeveer 6-10 minuten (tijd varieert afhankelijk van uw mixer) totdat u stevige pieken ziet ontstaan. De consistentie moet vergelijkbaar zijn met opgeklopt eiwit.
- Voeg in een cocktailglas de siencello, het tomatenwater, vers citroensap en vers sinaasappelsap toe. Voeg 3-4 lepels opgeklopte aquafaba toe. Decoreer met een vers takje rozemarijn en serveer direct.

* Om tomatenwater te maken heb je slechts een paar echt sappige tomaten, een kaasdoek en een beetje geduld nodig. Bekleed een groot vergiet met kaasdoek en zet het op een kom. Snijd je tomaten in superkleine stukjes en leg ze in het met stof beklede vergiet. Laat ze een nacht in de koelkast staan. In de ochtend zie je een tomatenconcentraat in de kom die zoet en lekker is. Je hebt nu tomatenwater.