Julecocktails

Boblende æble med et touch af jul

- 1 liter æblejuice
- 100 g rørsukker
- 2 stjerneanis
- 4 hel allehånde
- 75 cl cremant

Bring æblejuice, sukker, stjerneanis og allehånde i kog i en lille gryde.

Lad det koge ind til en tyk sirup. Afkøl helt. Sigt det.

Hæld lidt æblesirup i hvert glas, og fyld så op med afkølet cremant.

Julecocktail, der bare skriger efter en til

- 5 cl Zacapa 23-rom
- 3 cl limejuice
- 3 cl mandarin og kaffesirup (se nedenfor hvordan du laver disse)
- Ginger Ale
- Is

Mandarin og kaffesirup

- 1 del sukker
- 2 del vand
- 4-5 spsk. friskpresset mandarin/espresso

Lav de to sirupper, som du blander.

Bring det hele i kog, rør rundt og lad det køle ned.

En kaffesirup er også genial i fx en Espresso-martini.

Kom alle ingredienserne i et højt drinksglas.

Tilføj knust is og mix.

Top til sidst din cocktail af med en ginger ale.