

-RESTAURANT-
NECTAR



IceTea;

Vijgenblad, lavendel, peer

Recept voor ong. 3 liter

Basis-sap :

12 middelgrote vijgenbladeren, 3 takjes lavendel, 20 zwarte peperkorrels, 2 liter water

Pluk de vijgenbladeren en laat ze op een warme plek in de zon bruin worden of leg ze in een puur uurtjes in de oven op 70 graden.

Kook het water haal de pan van de hittebron. Voeg de bladeren, de lavendel en de peperkorrels toe. Laat alles 1 uur trekken als een thee

Shrub van dadel:

70 ml dadelstroop, 150 ml appelciderazijn, 2 gram peper uit de molen

Verwarm de azijn en de stroop tot deze is opgelost en voeg de peper toe

750 ml biologische perensap, 5 gram maldon-zout

Afwerking:

Meng de drie componenten bij elkaar. Speel met de smaak door wat meer dadelsiroop of juist azijn toe te voegen.

Serveer de ice-tea ijs koud en in een groot roodwijn glas.