Natürlich Portugal.

GINJINHA TONIC

Fruchtig, spritzig, portugiesisch – und im Handumdrehen gemixt!

ZUTATEN

50 ml Ginjinha Conventual do Alentejo Franciscana
(portugiesischer Sauerkirschlikör)
200 ml Tonic
Scheibe einer unbehandelten Orange
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, Ginjinha und Tonic hinzufügen. Dann vorsichtig umrühren und eine Orangenscheibe hineingeben.

TIPP: Ob als erfrischender Aperitif im Sommer oder als fruchtiger Drink zu festlichen Anlässen – der Ginjinha Tonic ist schnell gemacht und sorgt zu jeder Jahreszeit für einen Hauch Portugal im Glas.

SAÚDE!

(Quelle: www.despensafranciscana.com)