



de perfecte G&T

Decemberfeest? De perfecte gin-tonic maak je gewoon thuis.
Wij laten je zien hoe. Cheers!

Ga voor een subtiele garnering. Citrusschilletjes, kruiden en specerijen als jeneverbessen, kaneelstokjes, peperkorrels of een takje verse kruiden ondersteunen de smaak van de gin. Maar... overdaad schaadt. Laat de spirit shinen!



Driekwart van een G&T bestaat uit tonic, dat vraagt om tonic van de beste kwaliteit. Met een flesje van 200 ml kun je je G&T naar eigen smaak aanpassen.

Zorg voor veel ijsklontjes. Als je het glas volledig met ijs vult, blijft je drankje ijskoud, het ijs smelt niet dus je krijgt geen verwatering. Van de eerste tot de laatste slok perfect!



Een groot glas staat mooi en alle ingrediënten krijgen de ruimte die ze verdienen.

CLEMENTINE & BASIL LOVE G&T

• Maak een wortel schoon en trek er met een dunschiller fijne sliertjes van. • Neem een royaal wijnglas, doe er wat wortelschil in en lekker veel ijsblokjes, 10 ml vers geperst limoensap en 45-50 ml dry gin. • Vul aan met gekoeld Fever-Tree Clementine & Cinnamon Tonic Water • Garneer het glas met basilicumblaadjes en sinaasappelzest.



Vijf in de klok? Ga voor een G&T. Niet zo maar een, maar een met Fever-Tree Tonic. Fever-Tree heeft verrukkelijke kwaliteits- tonic, gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten die perfect mixen met de betere distillaten. Het ginaanbod is de laatste jaren enorm uitgebreid, daarom biedt Fever-Tree voor elke gin een bijpassende tonic: zeven in totaal. Van Indian Tonic Water tot Mediterrane Tonic en van Aromatic Tonic tot Elderflower Tonic. Benieuwd welke tonic het beste matcht met jouw favoriete gin? Fever-Tree heeft een speciaal smaakwiel ontwikkeld. Kijk op deliciousmagazine.nl/smaakwiel voor meer info.

FEVER-TREE TONIC is te koop bij Albert Heijn, Gall & Gall, de betere slijterij, drankdozijn.nl