



## Thomas Huhn

Chef de bar, Les Trois Rois Basel

## Thai Lemonade

**Glas**

Tiki Glas

### Rezept

<b>3-4 kl. Stücke</b>	Zitronengras-Stengel
<b>7-8 Blätter</b>	frischer Basilikum
<b>1.5 cl</b>	Mandelsirup
<b>1 cl</b>	Supasawa (alternativ kann auch 1.5cl frischer Limettensaft verwendet werden)
<b>1/2 Flasche</b>	Ginger Ale

Gästeglas mit Eis vorkühlen und das Eis wieder weggiessen.  
Die Zitronengras-Stücke im Gästeglas leicht andrücken. Basilikumblätter  
hinzufügen und ebenfalls etwas andrücken.  
Mandelsirup und Supasawa hinzufügen. Zur Hälfte des Glases mit Eis und  
Ginger Ale auffüllen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.  
Nochmals mit etwas Eis und Ginger Ale auffüllen.  
Mit einen Zitronengras-Stängel und Basilikumblätter garnieren.