

Sommerpunch

Antal personer: 6-8 |

Tilberedningstid: 25 min.

Ingredienser

500 g rabarber

150 g sukker

3 dl gin

3 limefrugter

1 agurk

1 bundt mynte

½ l vand

Rabarbersaft

1. Fjern blade og rødder fra rabarberne, og skyl dem.
2. Skær dem i mindre stykker, kom dem i en gryde med en ½ liter vand.
3. Kog op, skru ned for varmen, og lad rabarberne simre i ca. 15 min. Rabarberstykkerne skal være helt møre, lige til at mose.
4. Sigt rabarberne gennem en fin sigte, og tryk al væden ud af rabarberne med en grydeske.
5. Hvis der er meget bundfald i rabarbersaften, kan du sigte den gennem et klæde.
6. Tilsæt saften af to limefrugter samt sukker men hold lidt igen med sukkeret, så du kan smage den til.
7. Sæt saften på køl, til den er helt kold, ellers vil agurken blive armygrøn når den tilsættes.
8. Skyl mynten.
9. Skær enderne af agurken og skær den i skiver på langs. Brug evt. en mandolin eller kartoffelskræller.
10. Skær den sidste limefrugt i skiver.
11. Kom skiverne af agurk og limefrugten i den kolde saft.
12. Tilsæt 3 dl gin og stil punchen på køl til den skal serveres.

Servering

Fortynd punchen med vand eller danskvand efter smag, ca. 7-8 dl. Afslut med mynte og masser af isterninger.

