

Ingrediënten voor 2 personen

1 roze pompelmoes 2 limoenen 8 cl tequila 4 cl triple sec (cointreau) 2 tl rietsuikersiroop (of agavesiroop) 1 tl tabasco 2 verse tijm takjes 2 rode chilipepers ijsblokjes fleur de sel

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Wereld

**Soort\_gerecht:** Alcoholische dranken

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Pittige pompelmoes-margarita

=18pxEen heerlijk pittige cocktail met Tabasco.

### Hulpmiddelen

Shaker

### Bereidingswijze

1 Halveer de pompelmoes, wrijf de rand van 2 martiniglazen in met de gesneden kant van de pompelmoes. Draai het glas om op een bord met fleur de sel. 2 Pers het sap uit de pompelmoes en pers 1 limoen. Snij de andere limoen in schijfjes. Giet de tequila, de cointreau, het pompelmoessap, het limoensap, de Tabasco en de rietsuikersiroop in een shaker met ijsblokjes. 3 Schud goed en giet zonder de ijsblokjes in de twee glazen. Werk af met limoenschijfjes, extra ijsblokjes, een chilipeper en een takje tijm en serveer.

