



Mocktail Honey Fig Fig

Yes, ik had het beloofd aan jullie! Naast mijn heerlijk feestelijke [cocktail met Prosecco](#) serveer ik jullie ook een mocktail met vijgen. Perfect dus als alternatief voor diegenen die op je feestje liever alcoholvrij drinken. Stiekem vind ik deze nog lekkerder, maar dat komt waarschijnlijk door de tonic. Ik hou van een bittertje in mijn aperitief. Laat je wel niet afschrikken door mijn liefde voor bitter want door de honing en limoen is deze Honey Fig Fig helemaal in balans. Hiermee ga je zeker en vast je gezellige avond met zwier op gang brengen. Wat vind je trouwens van de naam van deze mocktail? Mijn man heeft hem bedacht □ Geen idee waar hij dit weer gehaald heeft, maar het klonk alvast "catchy" genoeg voor dit drankje. Nu alleen nog een fantastisch verhaal bedenken achter deze naam

Wat heb je nodig (voor 4 tot 6 mocktails):

60 ml honing
100 ml water
4 grote, rijpe vijgen
2 takjes tijm
30 ml limoensap
Fever Tree tonic - Elderflower

Hoe maak je het:

Neem een kleine sauspannetje en breng het wat samen met de honing en het limoensap net niet aan

het sudderen op een laag vuur. De takjes tijm mogen er ook bij. Lepel het vruchtvlees uit de rijpe vijgen en voeg toe aan het mengsel. Roer regelmatig om de honing op te lossen en de aroma's van de vijgen vrij te maken. Laat ongeveer een tiental minuten heel lichtjes sudderen en roer af en toe door.

Zet het pannetje van het vuur en laat het mengsel even afkoelen. Daarna haal je de takjes tijm uit het honingmengsel en neem je mixer of blender om alles tot een gladde siroop te mixen.

Neem bij voorkeur een robuust glas en doe enkele lepels van de siroop in het glas. Giet er dan Fever Tree Elderflower op en roer alles even om.

Mmmm ... mocktail Honey Fig Fig .

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.