

Njut av en härlig påskmargarita i vårsolen

Påskan infaller sent i år och ökar chansen för varm vårsol under påskfirandet. Varför inte passa på att bjuda på en härligt gul Frozen Mango Margarita? Söt på utsidan, kylig på insidan. En fruktig Margarita som avnjuts bäst i solen.



Bjud dina gäster på en färggrann drink i påsk, som passar perfekt in den färgglada högtiden. Inled påskfirandet med en härligt gul påskmargarita som en fördrink innan påskäggsjakten eller varför inte som en fräsch avec efter en helg fylld av god mat. Är ni ett större sällskap kan drinken med fördel förberedas i kanna och serveras. Saltkanta glasen med rosa Himalayasalt för att ge drinken en extra färgklick, en rosa härlig nyans som matchar perfekt till den klargula mangofärgen.



Frozen Mangomargarita

Du behöver:

2,5 cl Cointreau

4 cl tequila

1 näve fryst mango

2 cl limejuice

1/2 skopa is Kosher salt eller Himalayasalt

Så här gör du:

1. Mixa Cointreau, tequila, fryst mango, limejuice och is i en blender.
2. Fukta glasets kant och saltkanta det, gärna med Himalayasalt.
3. Garnera med färsk mango och servera med fördel tillsammans med påskgodis!