

# Bourbon-Truffel Sour

## Bereiding:

5 minuten

## Ingrediënten:

50 ml bourbon

25 ml limoensap (vers geperst)

25 g truffelhoning

20 g eiwit

ijsblokjes

## Instructies:

1. Voeg bourbon, limoensap, truffelhoning en eiwit toe in een cocktailshaker.
2. Shake krachtig zonder ijs (dry shake) gedurende 10 seconden.
3. Voeg ijsblokjes toe.
4. Shake opnieuw krachtig gedurende 15-20 seconden tot goed gekoeld en schuimig.
5. Zeef de cocktail in een gekoeld glas.

Werk af met een klein beetje truffelschaafsel of fijne limoenrasp bovenop het schuim.

