



GENERELL

Golden Kiwi

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **1**

Denna underbara, supergoda drink - Golden Kiwi - skapade restaurang EATs bartender, Marcus Tallving, till vinnarmiddagen av Vin & Matguidens sommartävling med Zespri och Sungold kiwifruit.

Första pris var en middag för 4 hos EAT Bistro, en av Stockholm mest populära restauranger som ligger i Mood Gallerian mitt i centrum, intill Stureplan. EAT serverar ett omsorgsfullt urval av smaker från Kinas alla smakregioner. Henrik Norström (vår profil) & Co, som även driver Lux Dag för Dag på Lilla Essingen och Restaurang B.A.R. Blasieholmen, presenterar smakupplevelser du inte tidigare upplevt. Som säkerställare av kinesiska smaker, förstärkning och inspiration i köket har EAT flera kinesiska kockar anställda.



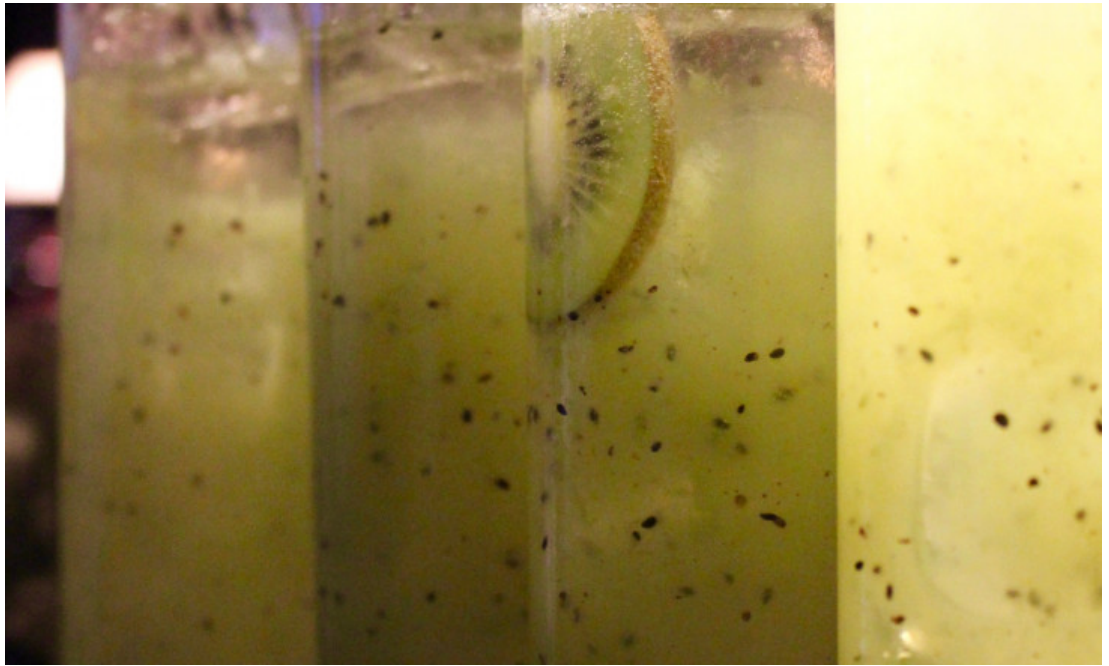
EAT BISTRO · MAR

Man äter enligt klassisk kinesisk stil, det vill säga att sällskapet delar på flera rätter så det är enkelt och avslappnat att äta och umgås. I mitten ligger Jadebaren som erbjuder en gedigen cocktailmeny och möjlighet att beställa från Bistromenyn. Öppet för både luncher och middagar.

Jakobsbergsgatan 15, Mood gallerian, Stockholm info@eatrestaurant.se 08-509 203 00







INGREDIENSER

4 cl vodka
1 cl st-germain (fläderlikör)
4 cl limesaft
2 cl sockerlag (hälften vatten/hälften socker)
5 cl kiwipuré, zespri greenkiwifruit
champagne
några skivor kiwi till dekoration

GÖR SÅ HÄR

- 1** Se bilder under Läs mer.
Blanda vodka, St-Germain, lime och sockerlag. Mixa kiwifrukt.
- 2** Fyll ett highballglas med is. Häll i kiwipurén och sedan vodkablandningen. Fyll upp glaset med champagne.
- 3** Dekorera med några kiwiskivor.