



Καλοκαιρινό ginger shot με καρπούζι, lime & τσάι του βουνού

Μερίδες: 15-20 σφηνάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Φυλάμε στο ψυγείο για 3-4 μέρες

Υλικά:

500 ml νερό
8-10 γρ. τσάι του βουνού
500 γρ. καρπούζι, χωρίς κουκούτσια
100-150 γρ. ginger
2 lime, καθαρισμένα από τη φλούδα
10-15 στροφές φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2 κ.σ. μέλι
1 κ.γλ. κουρκουμάς σκόνη
λίγα φύλλα δυόσμου

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε το νερό σε ένα κατσαρολάκι και μόλις πάρει βράση αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το τσάι του βουνού, σκεπάζουμε και αφήνουμε για 8-10 λεπτά. Σουρώνουμε και αφήνουμε το τσάι να κρυώσει τελείως.
- 2) Βάζουμε στο μπλέντερ το καρπούζι, το ginger, τα lime, το κρύο τσάι του βουνού, το πιπέρι, το μέλι, τον κουρκουμά και τον δυόσμο αν χρησιμοποιήσουμε. Χτυπάμε πολύ καλά για 1-2 λεπτά μέχρι να διαλυθούν τα υλικά και να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- 3) Σουρώνουμε με ψιλό σουρωτήρι ή τουλπάνι πιέζοντας καλά ώστε να πάρουμε όσο περισσότερο υγρό γίνεται.
- 4) Μεταφέρουμε το ginger shot σε γυάλινο μπουκάλι και το αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα να παγώσει καλά. Ανακινούμε πριν από κάθε χρήση και σερβίρουμε παγωμένο.