

# Barbecue Bloody Mary

 4 personen

 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

- 4 borrelglaasjes wodka
- 4 flesjes tomatensap
- 4 tl barbecuerub
- 2 stengels bleekselderij
- Sap van ½ limoen
- 4 plakjes crispy bacon Tabasco
- 2 el barbecuesaus
- Ijsblokjes

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C en bak de crispy bacon krokant in de oven.
- Trek de draden van de stengels bleekselderij en snijd ze in de lengte doormidden.
- Meng in een maatbeker de wodka met het limoensap, het tomatensap, de helft van de barbecuesaus en 1 tl barbecuerub. Breng op smaak met de tabasco.
- Schenk de rest van de barbecuesaus op een plat bordje en strooi de rest van de barbecuerub op een ander bordje.
- Druk de rand van een tumbler in de barbecuesaus en vervolgens in de rub. Maak zo bij alle 4 de glazen een kruidenrandje.
- Schep enkele ijsblokjes in ieder glas en verdeel er de bloody mary over.
- Garneer met de crispy bacon en de bleekselderij.