



## Σπιτικά aperitivo "Delight Spritz" και ζεστές ελιές με σκόρδο & μυρωδικά

Μερίδες: 2 για τα aperitivo | 4 για το συνοδευτικό με τις ελιές

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 5 λεπτά

### Υλικά για το συνοδευτικό με τις ελιές

- 500 γρ. διάφορες ελιές (Καλαμών, πράσινες κ.λ.π.)
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 1/2 κ.γ. μπούκοβο (γλυκό ή καυτερό)
- 2 κλωνάρια φρέσκο δενδρολίβανο
- 1/2 κ.γ. ξερή ρίγανη
- ελαιόλαδο

### Υλικά για τα Delight Spritz

- 100 ml Martini Rosso
- [200 ml Three Cents Pink Grapefruit Soda](#)
- 2 λεπτές φέτες αγγουριού (κομμένου κατά μήκος)
- 2 φλούδες ακέρωτου λεμονιού

### Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το συνοδευτικό με τις ελιές. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά τις ελιές, το τριμμένο σκόρδο και το μπούκοβο, για περίπου 2-3 λεπτά.

2) Προσθέτουμε τα φυλλαράκια από το δενδρολίβανο και την ρίγανη, σοάrouμε για 2 λεπτά ακόμα και αποσύrouμε από την φωτιά. Μεταφέρουμε το μείγμα στο μπολ σερβιρίσματος.

3) Ετοιμάζουμε τα Delight Spritz. Γεμίζουμε με παγάκια 2 χαμηλά ποτήρια. Προσθέτουμε το Martini (50 ml στο κάθε ποτήρι).

4) Απογεμίζουμε το κάθε ποτήρι με [Three Cents Pink Grapefruit Soda](#).



5) Γαρνίρουμε με μια φέτα αγγουριού και μια φλούδα λεμονιού το κάθε ποτήρι.

6) Απολαμβάνουμε τα aperitivo μας συνοδεύοντάς τα με τις ζεστές ελιές και -αν θέλουμε- λίγο φρυγανισμένο ψωμί και κάποιο τυρί της επιλογής μας. Όσες ελιές περισσέψουν, τις καλύπτουμε με μεμβράνη ή τις βάζουμε σε τάπερ και τις φυλάμε στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**