

Sour Melon

En lækker frugtig cocktail med en saftig syrlighed

Glas: Riedel Vinum Martini

Pynt: Citronskal

Ingredienser:

- 3 cl vodka
- 3 cl melonlikør
- 1 cl sukkersirup
- 1 cl Vedrenne Triple Sec
- 3 cl frisk citronsaft
- Citronpeel til pynt
- Isterninger



Fremgangsmåde

- Kom is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne shakeren med is og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og strain over i det afkølede glas.
- Pynt med citronpeel.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



Lidt historie om Sour Melon

Denne Melon Sour er en lækker frugtig cocktail med en saftig syrlighed, der lader melonsmagen skinne.



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanzen.dk, Ring på +45 6312 82 00