

# Sidecar

Frisk og frugtig cocktail med cognac og appelsinlikør.

Glas: Riedel Sour barglas

Pynt: Citronpeel

## Ingredienser:

- 4 cl Cognac
- 2 cl Cointreau
- 3 cl frisk citronsaft
- 1 cl sukkersirup
- Citronpeel til pynt
- Sukker til pynt

## Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i en shaker med is og shake i ca. 10 sek.
- Finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med citronpeel og evt. sukker på kanten.



---

## Lidt historie om Sidecar

Sidecar er barn af New Orleans-klassikeren Bourbon Crusta og er en velkendt drink fra forbudstiden, hvor amerikanske bartendere drog til Europa for at arbejde. Harry MacElhone opfandt drinken i Paris til ære for en amerikansk kaptajn, som jævnligt blev transporteret til Harrys bar i sidevognen på sin motorcykel.

Riedels mixolog Zane Harris serverer denne cocktail i et Sour barglas: "Sour glasset er udstyret med en udadvendt læbe, som sikrer en glathed af traditionelle Sour-cocktails i ganen. Glasset er ideelt til at fremhæve aromaerne fra drinks som Sours & Daiquiris og få dem til at smage som de skal."



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**

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