

Vodka Martini

Den perfekte vodkatini til alle anledninger

Pynt: Citronpeel

Ingredienser:

- 6 cl vodka
- 1 cl tør vermouth
- Citronpeel til pynt
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i en shaker med is og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med citronskal.



Lidt historie om Vodka Martini

Nogle gange er enkelthed det helt rigtige. Vodka Martini er én af verdens mest simple cocktails, men alligevel får du en fantastisk cocktail, som er i elegant, knivskarp balance mellem vodka og vermouth - og en perfekt måde at vise en kvalitetsvodka på frem på.

Det var Agent 007, der for alvor gjorde Martinien berømt med ordene "shaken, not stirred". Det siges, at forfatter Ian Fleming fik smag for vodka, da han arbejdede som journalist i Rusland og derfor gjorde James Bond til vodka-aficionado. Cocktaillen nævnes dog første gang i 1948 i David Emburys bog "The Fine Art of Mixing Drinks".



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