

Gin & Tonic med twist af hyldeblomst og æble

En frisk opdatering af den gode gamle Gin og Tonic

Glas: Riedel Big O Wine Tumbler Pinot

Noir

Pynt: Æble

Ingredienser:

- 4 cl Le Gin de Christian Drouin 42%
- 2 cl Hyldeblomstlikør
- Bon Accord tonic water
- Æble til pynt
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset og tilføj gin og likør.
- Top med tonic water.
- Pynt med en skive æble.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Gin & Tonic med twist af hyldeblomst og æble

Gin og tonic er både en forfriskende, superlet og boblende cocktail, der er utroligt let at mikse selv – Denne ultra populære cocktail kræver kun ganske få ingredienser.

Gin og tonic er en ultra populær drink, der kommer i mange forskellige varianter, den er karakteriseret ved sin letgenkendelige bitre smag, og den stammer oprindeligt fra Indien. Blandingen blev skabt af britiske soldater der drak gin og tonic, fordi at tonic dengang indeholdte kinin som havde en præventiv effekt på sygdommen malaria.

Siden da er der blevet lavet mange versioner og skabt mange nytænkninger inde for gin og tonic feltet.



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