

Negroni

Negroni er opkaldt efter en italiensk greve ved navn Camillo Negroni.

Glas: Riedel Spey Whisky, Tumbler
Collection

Pynt: Appelsinpeel

Ingredienser:

- 3 cl. gin
- 3 cl. Lustau Vermut
- 3 cl. Campari
- Appelsinpeel til pynt
Isterninger



Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i et mixing glas med is og rør rundt.
- Strain over i det afkølede glas.
- Pynt med appelsinskal

Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Negroni

Den italienske klassiker

Negroni er opkaldt efter en italiensk greve ved navn Camillo Negroni, der var hyppig gæst på Café Casoni i Firenze. Han drak Americano, ikke kaffen, men en anden cocktail, som Negroni i virkeligheden er en variation af. Den gik direkte ind i hjerterne hos det bedre borgerskab i den gamle renæssanceby. Selvom cafeen siden er lukket, kan fans af cocktailen stadig se en plakette, der blev sat op på Negroniens fødested. Mindepladen blev sat på for at markere 100-året for den ikoniske cocktail.



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