

New York Sour

En opdateret version af Whisky Sour cocktailen

Glas: Riedel Sour barglas

Ingredienser:

- 6 cl bourbon
- 2 cl sukkersirup
- 4 cl frisk citronsaft
- 3 cl æggehvide
- 2 dash angostura
- 2 cl rødvin

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld bourbon, sirup, citronsaft og æggehvide i en shaker, og shake hårdt i ca. 10 sek.
- Tilføj nu is til shakeren og shake i yderligere 10 sek.
- Finestrain over i det afkølede glas.
- Hold en ske lige under skummen og hæld forsigtigt rødvninen over skeen, så det ligger sig under skummen.
- Hæld angosturaen op i en jigger, og hæld den med en hurtig bevægelse udover cocktailen, så det ligger sig som en flot stribe på toppen.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om New York Sour

New York Sour opdaterer Whiskey Sour-opskriften (whisky el. bourbon, citron, sukker, æggehvide) med et flåd af tør rødvin. Vinen giver sine aromatiske egenskaber og dyb rød farve til drinken. Rapporter sporer New York Sour tilbage til 1870'erne eller 1880'erne, selvom den opererede under andre navne i løbet af denne tid, inklusiv Continental Sour.

Det er muligt, at New York Sour blev skabt i Chicago, men med tiden tog New York-mærket fat og slap aldrig.



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