

French 75

En lækker, citrusagtig og sprudlende drink.

Glas: Champagne el. vinglas

Pynt: En skive citron el. et citrontwist

Ingredienser:

- 4 cl gin
- 2 cl citronsaft, friskpresset
- 1 cl simpel sirup
- 8 cl Champagne (eller anden mousserende vin)
- Pynt: citronskive eller citrontwist

Fremgangsmåde

- Tilsæt gin, citronsaft og simpel sirup til en shaker med is og ryst, indtil det er godt afkølet.
- Strain over i en Champagne- eller vin glas.
- Top med champagnen.
- Pynt med et citrontwist el. en citronskive.



Lidt historie om French 75

French 75 er en cocktail der er opkaldt efter den hurtigskydende 75 millimeter feltpistol, der blev brugt af franskmændene under Første Verdenskrig. Drinken består af gin, frisk citronsaft, sukker og champagne, og er en drink der er meget venligere end navnet antyder.

Ligesom mange klassiske drinks er French 75's oprindelse bundet af mystik og debat. Ifølge drinkshistorikeren David Wondrich dukkede opskriften først op i 1927 på højden af forbuddet i en bog kaldet "Here's How", der blev udgivet af et humor/satiremagasin i New York. Cocktailen blev udødeliggjort i 1930 på siderne i Harry Craddocks "The Savoy Cocktail Book", som sikrede French 75 udbredelse i barer og hjem rundt om i verden.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S