

Whisky Sour

En sur, sød, frisk og trendy cocktail.

Glas: Riedel Sour barglas

Ingredienser:

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

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.
- 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 Whisky Sour

Whisky Sour er langt fra nogen ny cocktail. Den er let, blød og super forfriskende og har været her længe. Meget længe. Første gang man hører om den, er i avisen Waukesha Plain Dealer i Wisconsin i 1870. En helt klassisk cocktail, der er utroligt let at lave, er super moderne og smager virkelig lækkert. Den har traditionelt været set lidt som en mande-cocktail, men med dens syrlige præg, er der rigtig mange mennesker af begge køn, som er vilde med Whisky Sour. Den er helt optimal blanding mellem det søde og det sure.



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