

SALT-N-PEPA

En super lækker og let at lave cocktail, der er både frisk og kryddret

Pynt: Rundt udstik af citronskal

Ingredienser

- 5 cl La Blanche de Christian Drouin Calvados
- 2 cl Sempel sirup
- 2 cl Citron saft (helst friskt)
- 4 dash Peychauds cocktail bitter
- En lille smule salt og peber (til sidst)
- Rundt udstik af citronskal

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Mix alle ingredienser i shakeren med is, og shake godt.
- Skift isen i glasset.
- Finestrain over i glasset.
- Tilføj en lille fingerspids salt og peber.
- Lig citron udsnittet på isen.



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