

Martinez

En ikonisk forløber til mange af de klassiske cocktails

Glas: Riedel Nick & Nora barglas

Pynt: Appelsinskal

Ingredienser:

- 6 cl gin
- 3 cl sød vermouth
- 1 tsk. Maraschino-likør
- 2 dash Angostura Bitters
- Appelsinpeel til pynt
- Isterninger



Fremgangsmåde

- Hæld isterninger i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i et mixing glas, fyld med is og rør det godt rundt indtil drinken er kold.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med appelsinskal.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Martinez

Her får du en opskrift på en ikoniske cocktail Martinez. Selvom der er uklarheder om drinkens oprindelse, går opskriften helt tilbage til cocktailbøger fra 1884. Martinez kombinerer det bedste fra legenderne Manhattan og Martini og er en sand klassiker.

Riedels mixolog Zane Harris serverer Martinez i et Nick & Nora glas. "Det mest ikoniske glas er Nick & Nora glasset, fordi det rammer munden perfekt med stærke cocktails som Manhattan og Martini og sikrer, at drinken ikke opleves sprittet. Før Nick & Nora glasset blev introduceret, har bartendere verden rundt brugt Champagne Coupets i stedet."



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S