

Straight Up Passion Daiquiri

Passion Daiquiri er en mere frugtig version af en almindelig Daiquiri.

Glas: Riedel Sour barglas

Pynt: Passionsfrugt

Ingredienser:

- 6 cl lys rom
- 2 cl Vedrenne Cacao Blanc
- 2 cl sukkersirup
- 4 cl frisk limejuice
- 1 passionsfrugt (gem halvdelen til pynt)
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld is i et glas.
- Skrab passionsfrugten ned i en shaker, tilføj resten af ingredienserne og shake i ca. 10 sek.
- Finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med resten af passionsfrugten.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Straight Up Passion Daiquiri

Daiquiri er en drink med flere historier. Nogen mener, at daiquirien blev opfundet i det 17. århundrede, da det britiske søfolk blev betalt med en hel gallon øl om dagen. På deres rejser til Cuba var de store mængder øl dog enormt dyre at transportere. Derfor fik søfolket i stedet den potente cubanske rom, som de til gengæld fik en hel pint af. Det resulterede i galloperende alkoholisme, og de britiske sømænd var ude af stand til at arbejde. Derfor krævede Admiral Edward "Old Grog" Vernon, at romrationen blev fortyndet med vand og sukker, og således blev denne kombination forstadiet til den klassiske Daiquiri, vi kender i dag.



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