

Dry Martini

En rigtig Dry Martini er med gin og vermouth - En succesful og classy cocktail.

Glas: Riedel Nick & Nora barglas

Pynt: Citronskal

Ingredienser:

- 3 cl gin
- 1 cl tør vermouth
- Citronpeel
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i en shaker med is, og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med citronskal.



Lidt historie om Dry martini

Dry martini er en klassisk cocktail, der indeholder gin og tør hvid vermouth serveret i et isafkølet cocktailglas, der har en indtil 10 centiliter stor kegleformet skål på en slank stilk og stabil fod.

Ifølge bogen Stirred – not shaken af John Doxat er cocktailen skabt til John D. Rockefeller af bartenderen Martini di Arma di Taggia på Knickerbocker Hotel i New York i 1912. Men der findes ældre kilder, der omtaler en drink Martinez, og en dry martini anses for at være en videreudvikling af den.



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