

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.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



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