

Alhofri Dark and Stormy

The Dark 'n Stormy er en lækker cocktail, der er nem at lave.

Glas: Neat bar glas

Pynt: 2-3 skiver lime

Ingredienser:

- 6 cl RumISH (alkoholfri rom)
- 1 cl limejuice (helst friskpresset)
- 1 dash angostura
- Ingefærøl, til toppen
- Pynt: limehjul

Fremgangsmåde

- Tilsæt rom, angostura og limesaft til et glas fyldt med is.
- Top med ingefærøl.
- Pynt med et limehjul.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Dark'n'Stormy

The Dark 'n Stormy er en lækker cocktail, der er nem at lave, med en forfriskende trio af mørk rom, ingefærøl og lime. Det går også meget nemmere, end navnet antyder. Det er en tæt fætter til Moscow Mule (vodka, ingefærøl, lime) og burde være en nem overgang for vodkadrikkere, der ønsker at prøve noget nyt.

Den populære cocktail kan findes over hele verden, fra håndværkscocktailbarer og kæderestauranter til snuskede værtshuse. Dens oprindelse er, ligesom mange andre drinks, en smule sløret, selvom det er sandsynligt, at rom og ingefærøl først blev kombineret af sømænd, der nød de åbenlyse fordele ved rom, og samtidig nød godt af ingefærs positive effekt på maven. Men dens afstamning kan spores direkte til en ø i Atlanterhavet.



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