

# White Russian

The White Russian er en dekadent og overraskende nem at lave cocktail.

Glas: Neat bar glas

## Ingredienser:

- 4 cl vodka
- 2 cl Kahlúa
- 1 skvæt fløde (Evt. Halv mælk, halv fløde)

## Fremgangsmåde

- Tilsæt vodkaen og fløde (eller mælk) i glasset med is.
- Tilsæt Kahlúa til sidst, så det lægger sig i bunden.



---

## Lidt historie om Dark'n'Stormy

The White Russian er en dekadent og overraskende nem at lave cocktail. At kombinere vodka, Kahlúa og fløde og servere det i et glas med is, skaber et lækkert alternativ til voksne milkshakes.

White Russian opstod i 60'erne, da nogen tilføjede en smule creme til The black russian, hvilket gjorde den hvid. Ingen af drikkevarerne er af russisk oprindelse, men navnet henviser til vodkaen, en spiritus, der ofte forbindes med Rusland.

Det ville være en fantastisk historie at sige, at den hvide russers stjerne steg fra det tidspunkt, men det ville ikke være sandt. Sandheden er, at den hvide russer led lidt under et forældet og snuskede ry, indtil filmen "The Big Lebowski" fra 1998 kom og pustede nyt liv i cocktailen med Jeff Bridges' karakter, the Dude, der udelukkende nippede til White Russians – Hvilke han gjorde konstant. Det er en af populærkulturens bedste drinks-relaterede succeser, lige så stor som med Carrie Bradshaws indflydelse på Cosmo.



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**