

# Manhattan

En klassiker med et skønt mix af sødlig og bitter aroma

Glas: Riedel Nick & Nora barglas

Pynt: Kirsebær eller appelsinskal

## Ingredienser:

- 6 cl rye whiskey
- 3 cl Lustau vermouth
- 2 dash Angostura bitters
- Kisebær eller appelsinskal til pynt
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i et mixing glas med is og rør godt rundt indtil drinken er kold.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med kirsebær eller appelsinpeel.



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



---

## Lidt historie om Vodka Martini

Her får du en opskrift på den klassiske cocktail, Manhattan. Der eftersigende siges at være blevet opfundet i 1870 på Manhattan Club i New York City. Manhattan er en klassiker, og der findes mange forskellige beretninger om hvordan og hvornår den skulle være blevet til. Traditionelle synspunkter insisterer på, at en Manhattan skal laves med amerikansk rugwhisky. Skulle man mangle dette kan den dog også laves med bourbon eller canadisk whisky.



**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