

Bourbon Crusta

En ældgammel opskrift der holder

Glas: Riedel Sour barglas

Ingredienser:

- 4,5 cl Bourbon whiskey
- 1,5 cl Orange Curaçao
- 1,5 cl Maraschino likør
- 1,5 cl frisk citronsaft

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i en shaker og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og strain over i det nedkølede glas.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Boubon Crusta

Bourbon Crusta blev opfundet af den italienske bartender, Joseph Santini i New Orleans. Det var en af byens først banebrydende cocktails, og opskriften er ældgammel. Faktisk er den ældre end den populære rye whiskey-baserede Sazerac.

Riedels mixolog Zane Harris serverer denne cocktail i et Sour barglas: "Sour glasset er udstyret med en udadvendt læbe, som sikrer en glathed af traditionelle Sour-cocktails i ganen. Glasset er ideelt til at fremhæve aromaerne fra drinks som Sours & Daiquiris og få dem til at smage som de skal."



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