

Boulevardier

En klassiker i bourbon klæder

Pynt: Appelsinskal

Ingredienser:

- 4 cl Rye whisky
- 2 cl Campari
- 2 cl Lustau vermouth
- 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 strain over i det nedkølede glas.
- Pynt med appelsinskal.



Lidt historie om Boulevardier

En Boulevardier minder en del om Negroni. Gin er bare byttet ud med rye. Derfor kan du servere den i et lavt lowball-glas med store isterninger.

Historien om Boulevardier

Paris var i 1920'erne et mekka for unge amerikanske kunstnere og forfattere som Ernest Hemingway og F. Scott Fitzgerald. En lidt mere ukendt amerikaner, der også kom til Byernes By med forfatterdrømme, var Erskin Gwynne. I modsætning til eksempelvis Hemingway, havde han dog penge med hjemmefra, da han var beslægtet med den berømte og stenrige Vanderbilt-familie. Men ak, bogdrømmene led skibrud, og han begyndte i stedet at udgive magasinet Paris Boulevardier til den efterhånden store amerikanske koloni i den franske hovedstad. Og så begyndte han selvfølgelig at drikke, som så mange andre kunstnerspirer i de brølende 20'ere. Gwynnes bidrag til eftertiden blev ikke bøgerne, men den cocktail, som tog navn efter hans magasin - Boulevardier. Kulle bruge en opstrammer, og det blev en blanding af vodka, espresso og kaffelikør.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S