

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.



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