

# NEGRONI ROSITA

James Andrews' light version of a Negroni using our Röd and Akvavit.

Glas: Neat bas glas

Pynt: Grapefrugt skal (evt. lyserød grapefrugt)

## Ingredienser:

- 2 cl Stockholms Akvavit
- 3 cl Stockholms Aperitif - Röd
- 2 cl Vermouth Bianco
- 0,5 cl Kaffe likør
- En fingerspids salt
- Grapefrugt skal til pynt



## Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld akvavit, Vermouth Bianco og kaffe likør i en mixer, tilføj en smule salt og shake.
- Finestrain væsken i glasset med is.
- Tilføj Stockholms Aperitif - Röd
- Pynt med skallen fra en grapefrugt.

---

## Lidt historie om NEGRONI ROSITA



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