

Paloma

Nyd en livlig og forfriskende Paloma!

Den mexicanske cocktail kombinerer tequila, grapefrugt-sodavand og et stæk lime i en herlig og syrlig smagsoplevelse, der bringer dig ét skridt nærmere Mexico City.

Glas: Riedels Highball Glass

Pynt: Grapefrugt

Ingredienser:

- 5 cl tequila
- 1 cl frisk limesaft
- Pink grapefrugt-sodavand
- Groft salt
- Grapefrugt til pynt

Fremgangsmåde

- Hæld ingredienserne i et glas fyldt med is og rør forsigtigt rundt.
- Giv en skive grapefrugt lidt salt og brug den som pynt.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Paloma

Margarita er uden tvivl en af de mest populære cocktails i verden, men er der én ikonisk tequila-cocktail, der kan slå den af pinden, er det nok en Paloma. Det er samtidig Mexicos national-cocktail, hvilket virkelig siger meget.

Paloma er forfriskende lækker og meget lettere at lave end en Margarita. Palomas er enkle at lave, men har alligevel en overraskende kompleks smagsprofil. Blanco tequila er det traditionelle valg, men let lagret reposado er også en god mulighed.

Nogle tilføjer en knivspids salt i cocktailen eller på kanten af glasset. Det smelter smukt sammen med tequilaens smag og aroma og den syrlige grapefrugtsodavand.


KONGELIG HOPLEVERANDØR
H.J. HANSEN VIN A/S
SINCE 1829

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanzen.dk, Ring på +45 6312 82 00