

Boulevardier

En klassiker i bourbon klæder.

Glas: Riedel Nick & Nora barglas

Pynt: Appelsinskal

Ingredienser:

- 4 cl rye whisky
- 2 cl campari
- 2 cl Lustau vermouth
- Appelsinpeel 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.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Boularvardier

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.



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