Moscow Mule

En simpel og syrlig cocktail med vodka, limejuice og ginger beer

Glas: Riedel Rocks Bar

Pynt: Myntekvist og en skive lime



Ingredienser:

- 4 cl vodka
- 2 cl frisk limejuice
- 10 cl ginger beer
- Isterninger
- Myntekvist & Limeskive til pynt

Fremgangsmåde

- Hæld vodka og limejuice i et glas fyldt med is.
- Top op med ginger beer.
- Pynt med myntkvist og en skive lime.

Lidt historie om Moscow Mule

Hvorfor hedder den Moscow Mule?

Moscow Mule stammer fra USA, og Moskva-navnet blev brugt på grund af amerikanernes tendens til at forbinde vodka med Rusland, og Mule blev føjet til navnet, fordi ingefæren gav et "kick" af smag. Bartender Wes Price opfandt cocktailen, da han skulle rydde op i barens kælder. Her skulle ryddes ud af vodka og Ginger Beer, og på den måde blev Moscow Mule født.

VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S

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