

Strawberry Daiquiri

Frisk og frugtig cocktail med cognac og appelsinlikør.

Glas: Riedel Nick & Nora barglas

Pynt: Citronskal og/eller jordbær

Ingredienser:

- 6 cl rom
- 1 cl tør vermouth
- 4-5 jordbær - gerne frosne
- Citronskal og/eller friske jordbær til pynt
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i en shaker med is og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med citronskal og/eller jordbær.



Lidt historie om Strawberry Daiquiri

Fra cubansk mineby til din lokale bar

Den helt klassiske Daiquiri har fået sit navn fra minebyen Daiquiri på den sydøstlige spids af Cuba, hvor den blev opfundet. Under af den spansk-amerikanske krig fra april til august 1898 skabte den amerikanske minedriftstekniker Jennings Cox den senere berømte cocktail for at beskytte sine arbejdere mod gul feber. I begyndelsen af 1990'erne begyndte mange at tilføje jordbær (gerne frosne) til den originale Daiquiri, og den nu populære Strawberry Daiquiri havde set dagens lys.



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