

Bloody Mary

Det bliver ikke meget mere klassisk end den evige evergreen Bloody Mary.

Ingredienser:

- 2 cl vodka
- 2 dl tomatjuice
- 3-4 dråber tabasco
- 3-4 dråber worcestershiresauce
- Citron
- Salt og peber
- 1 stilk bladselleri
- Evt. to oliven
- 2 isterninger

Fremgangsmåde

- Bland vodka, tomatjuice, tabascosauce, Worcestershiresauce i en kande.
- Pres saften af citronerne, og hæld det i kanden. Krydr med en lille smule salt og peber, og rør rundt i blandingen.
- Skyl selleristilke, og skær dem i stave. Skyl agurken, og skær den i stave.
- Fordel et par isterninger i hvert glas, og hæld drinken over. Sæt en selleristav og en agurkestav i hvert glas, og servér straks.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S