

Mirto Mule

Mirto Mule er en cocktail blandet med Silvio Cartas spiritus, lime og ginger beer også kendt som den populære ingefærøl på dansk.

Pynt: En kvist krydderurt

Ingredienser

- ½ lime i både
- 60 ml Mirto Ricetta Storica
- Ginger Beer

Fremgangsmåde

- I et glas tilføj limebådene og brug en mortar til at frigøre saft og aroma.
- Fyld glasset 1/3 med knust is.
- Tilføj Mirto Ricetta Storica.
- Top med ginger beer og rør rundt i cocktailen.
- Tilføj en skive lime på glassets kant og evt. en kvist krydderurt for en lækker, frisk Mirto Mule.



Hvem er Silvio Carta?

Silvio Carta er et italiensk spiritus brand med over 60 års erfaring. Silvio Cartas vin og spiritus produceres i Sardinien i middelhavsklima og deres brede sortiment inkluderer Vermouth, vin, gin, Aspid Spritz, Bitteroma og et udvalg af likører, bl.a. populære Limonello. Se alle vores opskrifter med Silvio Carta spiritus nedenfor, og læs mere om brandet.



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