

# Caipirinha

En enkel og forfriskende brasiliansk cocktail.

Glas: Riedel Rocks barglas

Pynt: Lime

## Ingredienser:

- 6 cl Cachaca
- 6 limebåde (6/8 lime)
- 1 tsk. sukker
- Knust is

## Fremgangsmåde

- Muddle limebåde og sukker i glasset.
- Hæld Cachaca i glasset, fyld helt op med knust is og rør godt rundt.
- Pynt med en skive lime.



---

## Lidt historie om Caipirinha

Den Brasilienske nationalcocktail

Caipirinha er super simpel og let at lave cocktail. Den ikke kræver de store bartender-færdigheder, bare du har de rigtige ingredienser. Du skal egentlig bare blande ingredienserne sammen, og vupti, så har du en caipirinha. Ingredienserne spiller dog også en stor rolle i hvor god drinken bliver, det er nemlig i ingredienserne, hvor at drikkens smagsnuancer kommer til udtryk. Køb derfor altid ingredienser af god kvalitet.

Caipirinha blev opfundet tilbage i det 19. århundrede af nogle landmænd i regionen Piracicaba i det indre af staten São Paulo. Efter sigende blev opskriften opfundet med formålet at skabe en drinks til festlige begivenheder med høj kvalitet.



**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