

# Americano

Herligt voksen, kultiveret, robust og bitter cocktail med en let sødme fra rød vermouth og lette citrusnoter fra appelsinskallen

Glas: Riedel Rocks

Pynt: Appelsinskive

## Ingredienser:

- Isterninger
- Campari
- Vermouth Rosso
- Dansk vand

## Fremgangsmåde

- Hæld ingredienserne i glasset: Campari og Vermouth Rosso. Top op med dansk vand
- Rør let rundt & pynt med en skive appelsin



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



---

## Lidt historie om Americano

Americano-cocktailen er en dejlig cocktail med Campari og rød vermouth, topped med dansk vand og isterninger - evt. pyntet med en skive appelsin. Americano'en menes at være opstået i 1860'erne på Gaspere Camparis bar i Milano.

Der er lige præcis nul amerikanske ingredienser i en Americano, men navnet menes at være inspireret af amerikanske turister, som syntes godt om cocktailen. Dens bittersøde smag med noter af citrus og urter i en let og forfriskende cocktail tiltalte gæsterne fra den anden side af Atlanten. Den har samtidig en forholdsvis lav alkoholprocent, så du kan sagtens tage på sightseeing efterfølgende.

Du kender sikkert sætningen "Shaken, not stirred" fra adskillige James Bond-film. Men den første cocktail. Agent 007 satte til livs i bøgerne, var faktisk ikke Martini, men en Americano.



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, [vin@hjhanzen.dk](mailto:vin@hjhanzen.dk), Ring på +45 6312 82 00