

# Clover Club

En lækker cremet klassiker med hindbær og gin

Glas: Riedel Sour barglas

## Ingredienser:

- 6 cl gin
- 2 cl hindbærsirup
- 1 cl sukkersirup
- 4 cl frisk citronsaft
- 1 æggehvide
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienser over i en shaker og dryshake.
- Hæld derefter is i shakeren og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det nedkølede glas.



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



---

## Lidt historie om Clover Club

Clover Club har en lang historie. Den har fået sit navn fra en herreklub i Philadelphia af samme navn, etableret af advokater og bankfolk på Bellevue-Stratford Hotel i 1880'erne.

Allerede først i 1900-tallet blev den solgt langt uden for byen Philadelphia, på fine hoteller som Plaza i New York City. Allerede i 1909 er den med i bogen "Drinks – How to serve them" af Paul E. Lowe, hvor Lowe ved en fejl glemmer at tilføje citron. Ak ja



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

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