

# Bloody Mary

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

Glas: Riedels Highball Glass

Pynt: Bladselleri

## Ingredienser:

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



## Fremgangsmåde

- Bland vodka, tomatjuice, tabascosauce, Worcester-shiresauce 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.

## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



## Lidt historie om Bloody Mary

Bloody Mary er én af de helt klassiske cocktails. Forfriskende, let syrlig og krydret blanding med en karakteristisk rød farve - deraf navnet. Man ved ikke helt, hvor Bloody Mary opstod, men den mest accepterede historie tilskriver dens skabelse Fernand Petiot, som var bartender på Harry's New York Bar i Paris i begyndelsen af 1920'erne. I starten var den kendt som "Bucket of Blood" på grund af udseendet. Navnet Bloody Mary kædes ofte sammen med den engelske Dronning Mary I, som gik under tilnavnet "Bloody Mary".



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