

Martinez

En ikonisk forløber til mange af de klassiske cocktails

Pynt: Appelsinskal

Ingredienser:

- 6 cl gin
- 3 cl sød vermouth
- 2 dash Angostura
- Appelsinskal til pynt
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld isterninger i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i et mixing glas, fyld med is og rør det godt rundt indtil drinken er kold.
- Hæld isen fra glasset og finestrain de rørte væsker over i det nedkølede glas.
- Pynt med appelsinskal.



Lidt historie om Martinez

Her får du en opskrift på en ikoniske cocktail Martinez. Selvom der er uklarheder om drinkens oprindelse, går opskriften helt tilbage til cocktailbøger fra 1884. Martinez kombinerer det bedste fra legenderne Manhattan og Martini og er en sand klassiker.

Riedels mixolog Zane Harris serverer Martinez i et Nick & Nora glas. "Det mest ikoniske glas er Nick & Nora glasset, fordi det rammer munden perfekt med stærke cocktails som Manhattan og Martini og sikrer, at drinken ikke opleves sprittet. Før Nick & Nora glasset blev introduceret, har bartendere verden rundt brugt Champagne Coupes i stedet."



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