

# Fernet Fashioned

En cocktail baseret på den italienske digestif Fernet Branca.

Glas: Riedel Rocks barglas

Pynt: Appelsinskal

## Ingredienser:

- 0,5 cl Fernet Branca
- 6 cl bourbon
- 1 sukkerknald
- Appelsinpeel
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Muddle sukkerknalden og Fernet Branca - godt sammen i et afkølet mixing glas.
- Når sukkeren næsten er opløst, tilføj da 4 cl bourbon, appelsinpeel og is til mixing glasset og rør godt rundt.
- Lige inden servering tilføjes de sidste 2 cl bourbon.
- FineStrain over i det afkølede glas.
- Pynt med appelsinpeel.



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



---

## Lidt historie om Fernet Fashioned

Fernet-Branca er en traditionel italiensk digestif lavet af en hemmelig blanding af urter, herunder myrra, safran, kamille og ensian. Dens udtalte bitterhed gør den til en splittende ånd. Mange mennesker, især dem i bar- og restaurationsbranchen, vælger at drikke det rent, gerne som shots, men Fernet-Branca optræder også i klassiske cocktails. Når den bruges korrekt, giver dens bitterhed en subtil accent til drinks i stedet for at overdøve dem.



**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