

Long Island Iced Tea

Drinken som er kendt og elsket for at være verdens stærkeste og mest ikoniske cocktails.

Glas: Riedel Highball

Pynt: Citron el. lime skiver

Ingredienser:

- 2 cl vodka
- 2 cl hvid rom
- 2 cl gin
- 2 cl tequila
- 2 cl Cointreau
- 2 cl frisk citronsaft
- 1 cl sukkersirup
- Cola
- Isterninger
- Citron eller lime skiver til pynt



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Fremgangsmåde

- Hæld alle ingredienserne på nær cola i en shaker og shake i ca. 10 sek.
- Hæld derefter indholdet i et glas fyldt med is og top op med cola
- Pynt med citron eller lime skiver.

Lidt historie om Long Island Iced Tea

Long Island Iced Tea er kendt og elsket som en verdens stærkeste og mest ikoniske cocktails. Den er ikke for begyndere, men smager fantastisk for den erfarne cocktail-entusiast.

Hvor kommer Long Island Iced Tea fra?

Der er to konkurrerende oprindelseshistorier for Long Island Iced Tea: En fra Long Island i Tennessee og en fra Long Island i New York. En Robert "Rosebud" Butt hævder at have opfundet Long Island Iced Tea til en konkurrence om at skabe en ny blandet drink med triple sec i 1972, da han arbejdede på Oak Beach Inn på Long Island, New York. En lidt anderledes drink hævdes at være blevet opfundet i 1920'erne under Forbudstiden i USA af en "Old Man Bishop" i et lokalsamfund ved navn Long Island i Kingsport, Tennessee. Cocktailen blev derefter justeret af Ransom Bishop, Old Man Bishops søn, ved at tilføje cola, citron og lime. Old Mans version inkluderede whisky, ahornsirup, de fem spiritus og ingen triple sec. Uanset hvad, er det en potent cocktail.



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