

Gin Fizz

Forkæl dig selv med en Gin Fizz!

Den klassiske Gin Fizz optrådte allerede i slutningen af 1880'erne på diverse barer i USA - og den blev kun mere populær med årene. Sådan er det stadig. Men ikke kun i USA. Den er sød, syrlig og har en skummende æggehvidetopping.

Glas: Riedels Highball Glass

Ingredienser:

- 4 cl gin
- 2 cl sukkersirup
- 4 cl friskpresset citronsaft
- 1 cl pasteuriseret æggehvide
- 6 cl dansk vand
- Is

Fremgangsmåde

- Gin, sukkersirup og citronsaft hældes i en shaker.
- Tilsæt pasteuriseret æggehvide og isterninger eller knust is.
- Ryst din Gin Fizz grundigt sammen og hæld den i et passende glas.
- Top med lidt dansk vand, og pynt med en skive citron. Skål.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Gin Fizz

Gin Fizz er en klassisk cocktail, som er kendt for sine forfriskende egenskaber og sprudlende væsen. Enkel, med virkelig lækker. Uanset om du er gin-kender eller en ej, er Gin Fizz noget for alle. Den klassiske cocktail giver mulighed for kreative twists.

Navnet "Gin Fizz" kommer fra den fremstillingsmetode, der bruges. Den involverer tilsætning af sodavand for at skabe en boblende cocktail. "Fizz" i navnet refererer netop til kulsyre eller bobler.



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