

# Sour Melon

En lækker frugtig cocktail med en saftig syrlighed

Glas: Riedel Vinum Martini

Pynt: Citronskal

## Ingredienser:

- 3 cl vodka
- 3 cl melonlikør
- 1 cl sukkersirup
- 1 cl Vedrenne Triple Sec
- 3 cl frisk citronsaft
- Citronpeel til pynt
- Isterninger



## Fremgangsmåde

- Kom is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne shakeren med is og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og strain over i det afkølede glas.
- Pynt med citronpeel.

---

## Lidt historie om Sour Melon

Denne Melon Sour er en lækker frugtig cocktail med en saftig syrlighed, der lader melonsmagen skinne.



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