

Amaretto Sour

Amaretto Sour er en sour-cocktail i familie med Whisky Sour, men er lidt mildere.

Glas: Rocks bar glas

Pynt: Citronskal og/eller 2-3 maraschino kirsebær til pynt

Ingredienser:

- 4 cl Amaretto Likør lavet på mandel/abrikos
- 2 cl Bourbon
- 4 cl citronsaft
- 2 cl æggehvide
- 2 cl sukkersirup (2 del sukker 1 del vand)
- Is (Til shake og servering)
- 2-3 maraschino kirsebær til pynt
- Citronskal (evt. twist) til pynt



Fremgangsmåde

- Tilsæt amaretto, bourbon, citronsaft, simpel sirup og æggehvide til en shaker og tør-ryst (ingen is) i 15 sekunder.
- Tilsæt is og ryst igen, indtil det er godt afkølet.
- Strain over i et glas, over frisk is.
- Pynt med et citronskal og 2-3 maraschino kirsebær.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Amaretto Sour

Amaretto er en italiensk likør, der typisk er smagt til med mandler eller abrikossten. Dens karakteristiske smag kan indarbejdes i adskillige cocktails, men den er bedst kendt fra Amaretto Sour, en drink, der har en tendens til at få et dårligt ry. Det skyldes at cocktailen alt for ofte blive lavet alt for sød.

For at forbedre den klassiske Amaretto Sour, tager bartender Jeffrey Morgenthaler, en bartender fra Portland, Oregon, drinken i en anden retning og vælger at bruge frisk juice og højbestandig bourbon til at afrunde cocktailen, plus æggehvide for et strejf af krop og en silkeblød tekstur. Æggehvide kan virke usædvanligt, men det er en traditionel tilføjelse til mange sours cocktails, herunder Whisky Sour og Pisco Sour.



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S