

Old Fashion

En traditionel whiskycocktail med bitters, bourbon og en enkel appelsinpynt.

Glas: Rocks Bar Glas

Pynt: Appelsin el. Citronskal

Ingredienser:

- 1 teske sukker
- 2 dash af Angostura bitters
- 6 cl bourbon
- Isterninger
- Appelsinskal til pynt

Fremgangsmåde

- Afkøl mixningsglasset med is, hæld fra når glasset er koldt.
- Tilføj sukker og Angostura bitters i et mixningsglas, og rør rundt indtil sukkeret næsten er opløst.
- Fyld mixningsglasset med is igen, tilføj bourbon og rør godt indtil væske er godt afkølet
- Strain ned i et glas fyldt med is.
- Pynt med appelsinskal



Lidt historie om Old Fashion

Start med at bruge god bourbon, reglen er, at hvis du ikke ville nippe til den af sig selv, har den ingen plads ved roret på en Bourbon Old Fashioned. (Der er andre whiskydrikke til at maskere underlig sprut - dette er ikke en af dem.)

Der findes to lejre når det kommer til cocktail kendere: simpel sirup eller blandet sukker.

Mens en barske sirup kan halvere din forberedelsestid, berøver den drikken noget af den vægt og tekstur, der giver dens dybe appel. Hvis du vil lave drinken, som de gjorde tilbage i det 19. århundrede, er granuleret sukker eller en sukkerterning vejen at gå. Hvis du vil lave cocktailen med et mere moderne twist, så vælg en simpel sirup. Vær dog opmærksom på at simpel sirup tilføjer lidt mere vand til din drink, så du skal muligvis justere din is og omrøre i overensstemmelse dertil.



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S