

Violet Sour

En strålende cocktail med en traditionel dog spændende smagsprofil.

Glas: Riedel Sour Bar

Pynt: Citronskal

Ingredienser:

- 4 cl Mosgaard Tangerine Gin
- 3 cl viollikør
- 2 dash Bitter Truth Grape Fruit
- 2 cl sukkersirup
- 4 cl frisk citronsaft
- 3 cl æggehvide
- Citronskal til pynt

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne i shakeren og dryshake i ca. 10 sek. (tilføj evt. fjeder).
- Tilføj nu is i shakeren, og shake igen i ca. 10 sek.
- Finstrain over i det afkølede glas.
- Pynt med citron.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Violet Sour

Violet Sour er simpelthen den lækreste syrlige sammenblanding mellem en botanisk gin, en let sød og blomstret violet likør, der er kombineret perfekt og balanceret med syrlig citronsaft, samtidig med at den har en let og behagelig skummende tekstur.



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