

# Margarita

En lækker klassiker alle kender og elsker

Glas: Sour bar glas

Pynt: En skive lime eller citron

## Ingredienser:

- 4 cl tequila
- 2 cl Cointreau
- 1,5 cl frisk limesaft
- 1 cl sukkersiru

## Fremgangsmåde

- Hæld alle ingredienserne i en shaker med is og ryst i ca. 10 sekunder.
- Finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med en skive lime og servér.



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



---

## Lidt historie om Green Apple

Der er som så mange andre klassikere, ikke enighed om Margaritaens historie og ophav. Men det siges, at opskriften på Margarita blev opfundet tilbage i 1948 i Acapulco, Mexico, hvor en Dallas socialite blandede tequila med Cointreau og limejuice for hendes gæster.

Andre siger, at margaritaen er et twist af den populære mexicanske drink ved navn Daisy (Margarita er spansk for "Daisy"), som indeholder mere eller mindre de samme ingredienser som en margarita. Daisy kan laves på alle typer spiritus, og indeholder appelsinlikør samt danskvand. Hvis du fjerner danskvanden og tilføjer Tequila, har du en margarita.

Men hvad end der er dens oprindelse, ændre det ikke, at en Margarita er en drink, der er værd at prøve.



**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