

Gin Fizz

Den er sød, syrlig og har en skummende æggehvidetopping.

Den klassiske Gin Fizz optrådte allerede i slutningen af 1880'erne på diverse barer i USA - og den blev kun mere populær med årene. Sådan er det stadig. Men ikke kun i USA.

Ingredienser:

- 4 cl gin
- 2 cl sukkersirup
- 4 cl friskpresset citronsaft
- 1 cl pasteuriseret æggehvide
- 6 cl dansk vand
- Is

Fremgangsmåde

- Gin, sukkersirup og citronsaft hældes i en shaker.
- Tilsæt pasteuriseret æggehvide og isterninger eller knust is.
- Ryst din Gin Fizz grundigt sammen og hæld den i et passende glas.
- Top med lidt dansk vand, og pynt med en skive citron. Skål.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S