

Gimlet

Superlækker, herligt frisk, virkelig sommerlig og såre simpel cocktail.

Glas: Riedel Extreme Martini/Cocktail

Pynt: Limeskive

Ingredienser:

- 4 cl gin
- 2 cl limejuice
- 2 cl sukkersirup

Fremgangsmåde

- Begynd med at hælde isterninger i et cocktailglas.
- Tilføj alle ingredienser.
- Brug en limeskive som pynt, hvis det skal være lidt festligt!



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Gimlet

En Gimlet er en virkelig simpel, men super elegant cocktail, der typisk bare bliver lavet med gin, lime og sirup evt. limesirup.

Kombinationen af gins kompleksitet med hint af enebær, sødmen fra siruppen og syrligheden fra lime skaber en virkelig velafbalanceret smag og aroma, det er virkelig svært ikke at elske en kold Gimlet – især på en flot sommerdag. Den er enormt forfriskende og renser ganen, så du er klar til næste smagsindtryk fra mad eller andre cocktails. Du kan samtidig let justere mængden af lime/sirup, så cocktailen passer perfekt til lige netop din smag.

Man mener, at cocktailen muligvis blev drukket ombord på skibene i den engelske flåde, da limefrugten sikrede besætningerne mod skørbug pga. dens indhold af vitaminer.



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