

Dominicana

En cremede og lækker oplevelse i en drink

Ingredienser:

- 4 cl dominikansk rom
- 4 cl kaffelikør
- 2 cl fløde
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Hæld alle ingredienserne i en shaker med isterning og shake i ca. 10 sek. (tilsæt evt. en smule vaniljesirup, hvis du vil have en lidt sødere drink).
- Finstrain over i glasset



Lidt historie om Dominicana

Her får du en opskrift på en Dominicana. Den cremede og lækre drink er opfundet af den indflydelsesrige bartender Sasha Pertraske på hans Milk and Honey bar i New York og blev første gang serveret i 2011.

Riedels mixolog Zane Harris serverer Dominicana i et Nick & Nora glas: "Det mest ikoniske glas er Nick & Nora glasset, fordi det rammer munden perfekt med stærke cocktails som Manhattan og Martini og sikrer, at drinken ikke opleves sprittet. Før Nick & Nora glasset blev introduceret, har bartendere verden rundt brugt Champagne Coupes i stedet."



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanсен.dk, Ring på +45 6312 82 00