

Bramble

Bramble - forfriskende og hamrende lækker!

Glas: Riedel Neat barglas

Pynt: Brombær

Ingredienser:

- 4 cl gin
- 2 cl sukkersirup
- 2 cl brombærlikør
- 4 cl frisk citronsaft
- 4-5 friske brombær (gem 1-2 til pynt)
- Isterninger



Fremgangsmåde

- Fyld glasset med knust is.
- Muddle 3 brombær i en shaker.
- Tilsæt derefter resten af ingredienserne til shakeren.
- Fyld is i shakeren og shake i ca. 10 sek.
- Hæld isen fra glasset og strain over i det afkølede glas.
- Pynt med brombær.

Bramble - forfriskende og hamrende lækker!

Den dukker oftere og oftere op på caféer og cocktailbare, og det er ikke så mærkeligt: Forfriskende, nem at labe og hamrende lækker med brombær, gin, citron og knust is. Når den laves rigtigt, er den i fuldstændig balance mellem det sødmefulde og den forfriskende syre.

Tilbage i London i 80'erne opfandt Dick Bradsell Bramble - ved lidt af et tilfælde. Han ville skabe en rigtig britisk cocktail. Men da hverken citroner eller Crème de Mure er britisk, fejlede han der. Men selve smagen af cocktailen, der fejlede han ikke. En klassiker der lidt for ofte bliver glemt, men en cocktail som alle kan lide. Fra de helt garvede gin-fanatikere, til de som ikke helt er nåede at blive du's med gin - det er bare en forfriskende lækker cocktail der sætter lidt ekstra liv i festen.



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