

# White Lady

En frisk klassiker med gin, appelsinlikør og frisk citronsaft

Pynt: Citronskal

## Ingredienser:

- 4 cl gin
- 2 cl appelsinlikør
- 2 cl sukkersirup
- 4 cl frisk citronsaft
- Citronskal
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Knus is og kom det i glasset.
- Hæld gin, appelsinlikør, citronsaft og is i shakeren og shake i ca. 10 sek.
- Finestrain i det afkølede glas.
- Pynt med citronskal.



---

## Lidt historie om White lady

En White Lady er et kvindeligt spøgelse, typisk med langt hår og klædt i en hvid kjole. Hun skulle typisk kunne ses, hvor der er sket en tragedie, gerne hvor en uforløst kærlighed har været en del af historien. Det vigtigste for os er dog, at det også er en superlækker cocktail. Den blev opfundet af den berømte bartender Harry MacElhone i 1919, mens han arbejdede på Ciro's Club i London. Den indeholdt oprindeligt crème de menthe, triple sec og citron i en interessant om end usædvanlig kombination af ingredienser. MacElhone ændrede sin opskrift i 1929, da han arbejdede bag baren på Harry's New York Bar i Paris. Det er den opskrift, der stadig bliver brugt i dag.



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