

Drinktips

Bidrag fra Stian Johnsen
Friday 13. February 2009
Sist oppdatert Friday 20. February 2009

Som lova, får dykk her drinktipsa som blei presentert av bartender Stian Johnsen på fredagens «Absolutt helg».

To drinkar for jentene:

COSMOPOLITAN:

3 cl vodka

1 cl triple sec / cointreau

1,5 cl fersk limesaft

3 cl tranbærjuice

1 oliven

Start med å kjøle av eit cocktailglas, og å finne fram ein shaker. Etter dette tar du 3 cl vodka, 1 cl triple sec eller cointreau, 1,5 cl med fersk limesaft, og til slutt 3 cl tranbærjuice. Drinken shakast med is, og hellast så over, uten isen, i cocktailglaset. Pynt med limeskal eller ein oliven.

STRAWBERRY DAIQUIRI:

4 cl rom

4-5 ss jordbær

Sukkerlake

Jordbærekstrakt

Limesaft

Knust is

Ananas/jordbær (garnityr)

Du startar med 4 cl lys rom, deretter 4-5 spiseskeier med ferske jordbær. Hell på ein dæsj sukkerlake, ein dæsj jordbærmonin og ein dæsj fersk limesaft. Til slutt sleng du på 3-4 skeier med knust is, og fyrer opp blenderen til du får ein jevn og flytande drink. Mange vil nok pynte denne med jordbær. Eg synest det funkar like godt med ei kvart skive fersk ananas.

Velbekomme!

To drinkar for gutta:

MOJITO:

4 cl rom

Club Soda

1/2 lime

Mynteblader

Sukker

Knust is

Putt ein halv lime, fordelt på 4 båtar, i eit stort longdrinkglas, og topp med 1,5 barskei, eller 2-3 teskeier vanleg kvitt sukker, og Mynte opp til kanten av glaset. Dette mosast nøye saman, før du toppar glaset med knust is. Tøm så på 4 cl kvit rom, og topp drinken med Club Soda, og rør godt.

NEGRONI:

2 cl gin

2 cl raud Vermut (Martini Rosso)

2 cl campari

Appelsinskive

Bruk eit whiskey-glas med 4-5 store isbitar. Så tømmer du i 2 cl gin, 2 cl rød vermut og 2 cl raud campari. Rør godt, og pynt med ei appelsinskive.

{comment}