

DEN PERFEKTE NEGRONI

Den italienske Negroni står for os som en af de sværeste cocktails at mestre. Kampen står hver gang med at finde den helt rigtige balance mellem negroni'ens tre komponenter: Gin, Campari og den søde vermouth. Lige dele af hver. For meget vermouth gør cocktailen for sød. For meget Campari gør cocktailen for bitter. Frem for alt anbefales en kraftig gin.

Vores allerbedste bud:

2,5 cl ELG Gin 3 Navy Strength

2,5 cl Campari Bitter

2,5 cl Dolin Vermouth Rouge

Appelsinskal

Isterninger

Fremgangsmåde:

Fyld et mixingglas med is.

Mål lige dele af gin, Campari og Dolin Vermouth Rouge af og kom dem i glasset.

Rør cocktailen rundt. Ca. 30 omrøringer.

Si cocktailen over i et serveringsglas.

Vrid nu appelsinskal over glasset og ilæg appelsinskalen i din cocktail som garnish.

Velbekomme.



WHISKY.DK

Så behøver du ikke at lede længere