

Glen Moray - Fired Oak Old Fashioned Cocktail

En røget variation af den klassiske Old Fashioned.

Essensen af en Old Fashioned er, at den er ukompliceret at lave og består af enkle ingredienser. For at få ingredienserne til at gå op i en højere enhed, skal man dog give sig tid til at mixe sin Old Fashioned korrekt.

Hos Whisky.dk har vi den holdning, jo bedre produkter der bruges, jo bedre drink opnår man.

Vi anbefaler:

5 cl Glen Moray Fired Oak 10 år

1 tsk. ahornsirup

3 dash Angostura Bitter

Garnish – Kirsebær og en skive appelsinskal (Benyt den traditionelle appelsinskal, der er vredet hen over glasset, så skallens appelsinolie frigives)

Isterninger

Fremgangsmåde:

Tilføj ahornsirup og Angostura Bitter i bunden af det valgte glas samme med én isterning og rør blandingen rundt med en røreske.

Tilsæt Glen Moray Fired Oak whisky og rør derefter blandingen rundt igen omkring et minut, hvorefter der tilføjes én isterning mere.

Top op med kirsebær og en skive appelsinskal som garnish.

Velbekomme!



WHISKY.DK

Så behøver du ikke at lede længere