

JORDGUBBSCOBBLER

Brandy 30 ml
Sherry Amontillado 40 ml
Lönnsirap 20 ml
Citronklyftor 2 st
Apelsinklyfta 1 st
Jordgubbar 3 st

Grand Marnier
Limejuice
Sockerlag

Garnityr:

Citrusmarinerade jordgubbar och en myntakvist.

Metod:

Tärna upp jordgubbar, blanda ihop med Grand Marnier, sockerlag och limejuice.

Muddla citron, apelsin och jordgubbar i shaker. Fyll på med resten av ingredienserna. Tillsätt kubis, skaka och sila upp över krossad is i ett slingglas.

Garnera med marinerade jordgubbar och 1 st myntakvist.

JORDGUBBS-OLD FASHION

Makers Mark 50 ml
Peychaud's Bitters 1 stänk
Jordgubbar 2 st
Apelsinzest
Lönnsirap 5 ml

Metod:

Muddla jordgubbar i ett rörglas. Tillsätt kubis, bourbon, bitters, lönnsirap.

Rör ihop, sila upp genom en finmaskig sil i ett whiskyglas fyllt med kubis.

Garnityr:

Pressa ur oljan ur apelsinskalet över drinken, släpp ner det i drinken.

SPRING COCKTAIL

Tanqueray 10 gin 30 ml
St. Germain fläderlikör 20 ml
Citronjuice 15 ml
Sockerlag 15 ml
Jordgubbar 3 st

Skaka ihop alla ingredienser, sila upp i ett cocktailglas.

Garnityr:

Limezest

