



Whisky Sour

Whisky Sour er en klassisk cocktail, der efterhånden har mange år på bagen. Det første tegn på sour drinkens oprindelse har man fra 1856, hvor den bliver nævnt på en håndskrevet liste over 107 drinks, som man kunne få hos Mart Ackermann's Saloon i Toronto, Canada. Derefter skal vi tilbage til 1862, hvor en Whisky Sour bliver nævnt i *The Bartenders Guide* af Jerry Thomas. Det er dog mere end muligt, at man har drukket Whisky Sour længe før det.

Vores Whisky Sour er lavet med vores Isle of Fionia Little Isle. En ung og imødekommende whisky, der byder både på frugtighed og sødme.

Det skal du bruge:

- 5 cl Little Isle whisky
- 2 cl Friskpresset citron
- 3 cl Macarn Sukker Sirup
- 2 cl Æggehvide

Sådan gør du:

Fyld en shaker med is, whisky, citronsaft og sukkersirup. Shake godt. Si isen fra, tilføj æggehvide og shake igen, på den måde får du det flotte hvide skum på toppen. Server i et cocktailglas med en skive citron som pynt.