



Gin Sour

En af de meste kendte drinks i Sour-familien er nok Whisky Sour, men der finder faktisk mange forskellige måder at lave en sour på. Sour-driken har nemlig efterhånden 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.

Denne Gin Sour, eller Gin Fizz som den også kaldes, er mixet med vores DEW gin, som er lavet på violer, hyldeblomst, agurk og enebær. Dette gør DEW til en sødmefuld og delikat gin, som passer perfekt til de fleste cocktails.

Det skal du bruge:

4 cl Dew Gin

1 cl friskpresset limesaft

2 cl Macarn Sukker Sirup

2 - 3 cl æggehvide

Is

Sådan gør du:

Gin, lime og Macarn Sukker Sirup shakes med is, så det bliver godt koldt. Isen tages fra (det er vigtigt, ellers slår den skummet i stykker), æggehviderne tilsættes og der shakes kraftigt. Hæld det hele over i et cocktailglas og pynt med et par agurkestrimler.