



Pink Lady

Pink Lady er en klassisk gin-baseret cocktail med en historie tilbage i begyndelsen af 1900-tallet i USA. Under forbudstiden i USA (1920-1933) var cocktailen meget kendt og en populær drik i Southern Yacht Club i New Orleans.

Farven i Pink Lady kommer fra grenadine, men i vores variant er det fra jordbærsirup. Man kan undlade at bruge citronsaft og få en mere straight variant. Man kan også vælge at udskifte æggehviden med piskefløde, så får man den variant, der kaldes Pink Shimmy.

Det skal du bruge:

4 cl Fionia Gin

2 cl Appelsinlikør/Triple Sec

2 cl Citronsaft

2 cl Macarn Strawberry Sirup

1 æggehvide

Isterninger og en strimmel citronskal og cocktailbær som pynt.

Sådan gør du:

Fyld en shaker med is og tilsæt alle ingredienser. Shake indtil blandingen er iskold. Si blandingen over i et cocktailglas. Twist en strimmel citronskal over glasset, og læg den derefter ned i glasset som pynt.