

Gin Cocktail Workshop

Opskrifter



Buss No. 509
Persian Peach Gin

Cocktail: **Feeling Peachy**

Metode: Shaken

Glas: Lowball

3cl Buss No. 509 Persian Peach Gin

1,5-2cl Bols Peach Liqueur

2cl Sukkervand

3cl Friskpresset Citronsaft

5cl Dansk vand

Hæld gin, peach liqueur, sukkervand og citronsaft i shakeren. Fyld herefter shakeren med 8-10 isterninger. Ryst hårdt i ca. 15-20 sekunder.

Fyld dit glas med isterninger, og hæld KUN væsken af den shakede drink i glasset. Herefter toppes af med dansk vand. Pynt med frisk fersken/nektarin og citronskal eller frisk mynte.



Buss No. 509
Master Cut Gin

Cocktail: **The Last Word**

Metode: Shaken

Glas: Cocktailglas/Coupe glas

3cl Buss No. 509 Master Cut Gin

3cl Chartreuse Verte

3cl Maraschino Liqueur

3cl Friskpresset Limejuice

(1cl Sukkerlage)

Køl først glasset ned med isterninger. Hæld gin, Chartreuse, Maraschino og limejuice i din shaker og fyld efter med isterninger (8-10 store isterninger). Ryst hårdt i ca. 15 sekunder. Tag dit afkølede glas (uden isterninger) og hæld KUN væsken fra shakeren op i glasset. Pynt med limeskal.

Ønsker du et lidt sødere touch på denne hardhitter, kan du tilføje 1cl sukkerlage, inden du shaker drinken.