

LAV ENKLE GODE DRINKS

Hav råvarerne i orden

Hav altid gode og friske råvarer. Sørg for at have god spiritus som base, friske frugter og bær samt friskpressede juicer.

Lav din egen sukkerlage

Kog en sukkerlage af 40 % vand og 60 % sukker. Hæld den på flaske og læg den på køl. Den kan bruges til at balancere alle dine cocktails. Du kan evt. også eksperimentere med at komme krydderier, urter og bær i din sukkerlage for at gøre den mere interessant.

Balancér smagene

Start simpelt med at finde en balance mellem det sure og det søde. F.eks. én type spiritus, din friskpressede citrusjuice og din hjemmelavede lage. Er balancen korrekt, kan den mest simple opskrift smage bedre end noget andet.

Brug, hvad du har

Brug dit køkken. I stedet for at købe færdiglavede produkter så tænk kreativt med, hvad du allerede har.

Krydderihylden: Kardemomme, vanilje, kanel, ingefær, chili, lakridsrod, mynte, basilikum osv.

Frugtskålen: Citrus, banan, æble osv.

Køleskabet: Æg, mælk, fløde, grøntsager osv.

Tørhylden: Kaffe, te, sukker, brun farin, honning osv.

LAV ENKLE GODE DRINKS

Baileys Iced Frappé

Det skal du bruge

5 cl Baileys
1 shot espresso (pulverkaffe
kan også bruges)
10 cl kold mælk
Masser af is

Sådan gør du

Blend isen i en blender. Tilsæt dernæst de andre ingredienser, og blend igen, indtil drinken opnår en cremet konsistens. Server straks.



Baileys Latte

Det skal du bruge

4 cl. Baileys Original
1 espressoshot (pulverkaffe
kan også bruges)
12 cl. varm mælk

Sådan gør du

Hæld først et espressoshot i et glas og så den varme mælk. Tilsæt derefter Baileys. Pynt eventuelt drinken med revet chokolade.



LAV ENKLE GODE DRINKS

Chi Chi

Du skal bruge

4 cl Smirnoff No. 21 Vodka
2,5 cl kokosmælk
10 cl ananasjuice
1 skive ananas til pynt

Sådan gør du

Fyld en blender med is, tilføj alle ingredienser, og blend i ca. 30 sekunder. Hæld din cocktail op i et glas, og pynt med en ananasskive.



Sea Breeze

Du skal bruge

4 cl Smirnoff No. 21 Vodka
4 cl tranebærjuice
4 cl grapejuice
1 limebåd

Sådan gør du

Fyld et glas med is og tilsæt vodka, tranebær- og grapefrugtjuice. Pynt med en limebåd.



LAV ENKLE GODE DRINKS

Rangpur Ginger

Du skal bruge

4 cl Tanqueray Rangpur Gin
12 cl ginger ale
1 stenk angosturabitter
Limebåd til pynt

Sådan gør du

Fyld et glas med isterninger og tilsæt gin. Top med ginger ale og afslut med et stenk angosturabitter og en limebåd som pynt.



Kig på Gin flasken eller smag

Al gin har en grundsmag af enebær, men i nogle ginner dominerer smagen af enebær mere end i andre. Både mængden og produktionsmetoden kan frembringe den stærkere enebærsmag. Ud over enebær er gin under produktionen tilsat krydderier, urter og frugter, som under en fælles betegnelse kaldes botanicals.

Botanicals – altså de tilsatte urter, krydderier og frugter - er forskellige fra gin til gin og giver hver gin dens unikke smag og karakter. Kig på din gin og læs, om der er en liste med botanicals, der er tilsat flasken. Det er ikke sikkert, at alle ingredienser er opgivet på flasken, men producenten kan have angivet de få, der definerer ginen.

I Hendricks gin er der for eksempel agurk ud over de sædvanlige krydderier, der karakteriserer gin, og det fremgår af markedsføringen. Tanqueray no Ten bruger hele citrusfrugter frem for skallerne, som ellers er sædvane i ginproduktion, og har tilføjet kamilleblomst. Det fremgår også af flasken.

Mange producenter viser ikke en liste over deres botanicals på flasken. Her må du smage dig frem. Smag enten på den rene gin eller smag den med en tonic, der ikke er sød. Du kan bruge tonicen Fever tree.

LAV ENKLE GODE DRINKS

Sådan fremhæver du ginens smag

Ligesom når du laver mad, kan du vælge garniture til din gin og tonic. Du kan gå frem efter to forskellige metoder. Den ene metode er at fremhæve den smag, der allerede er i ginen. Hendricks smager lidt af agurk. En ekstra skive agurk i kan fremhæve smagen. Du kan også bruge drueagurk eller putte cornichoner i. Tanqueray no Ten smager meget af grapefrugt og kamille. Her kan du komme det i.

Sådan laver du kontrast til ginnens smag

I stedet for at bruge garnituren til at fremhæve den smag, ginnen allerede har, kan du også bruge den til at lave kontrast til smagen.

I Hendricks kan du komme sort peber eller peberrod i, som giver kontrast til agurken. I Tanqueray no Ten kan du bruge timian, rosmarin eller koriander, som alle står i smagsmæssig kontrast til grapefrugten. I Beefeater kan du bruge jordbær, hindbær og blåbær, som står kontrast til lakridsrod.

Sådan kan du både fremhæve smagen og skabe kontrast.

Brug bær i din gin

Gin kommer af det gamle franske ord »genièvre«, der betyder enebær, og du kan bruge netop bær, hvis du vil give din gin og tonic et anderledes twist.

3 slags bær – friske eller frosne – og urter, du kan bruge i din gin

- Gin, tonic, is, brombær og røllikeblade
- Gin, tonic, is, hindbær og salvie
- Gin, tonic, is, blåbær og æblestykker

Til hver drink skal du bruge 2-3 bær. Kommer du eksempelvis frosne blåbær i glasset, vil bærene flyde, indtil de får samme temperatur som resten af drinken. Herefter synker de til bunds.

Bær, urter og frugter komplementerer hinanden og klæder ginnen godt. Skål og god fornøjelse.

LAV ENKLE GODE DRINKS

Amaretto 23

Passer champagne egentlig til kransekage? Spørger du en kok, tjener eller en vinmand, vil ingen af dem anbefale at drikke champagne til kransekage, da den søde kage fremhæver syren i vinen. Prøv i stedet en cocktail, som man kan skræddersy, så den matcher sødmen i kransekagen.



Ingredienser

- 3 cl. ron zacapa 23
- 2 cl. amaretto
- 3 cl. friskpresset citronsaft
- 2 cl. sukkerlage
- 2 cl. æggehvider (pasteuriserede æggehvider kan også bruges)

Sådan gør du

1. Alle ingredienser shakes sammen godt og længe, indtil man skaber en god skummet drink.
2. Si over i et oldfashioned glas (lowball) med isterninger.
3. Garner med en skive citron, og evt. lidt revet chokolade.

LAV ENKLE GODE DRINKS

Bubbly Cherry

Nytår og champagne går hånd i hånd. Så hvorfor ikke byde dine gæster velkommen til en smuk og frisk champagnecocktail? Syren fremmer sulten, og man bliver generelt bare glad af champagne. Genbrug kirsebærsovsen, som var tilovers fra risalamanden.



Ingredienser

- 3 cl. tanqueray Ten
- 2 cl. friskpresset citronsaft
- 1 cl. lage eller sirup fra kirsebærsovs
- 10 cl. champagne

Sådan gør du

1. Gin, citronsaft og kirsebærsovs kommes i en shaker.
2. Ryst grundigt i 15-20 sekunder.
3. Hæld indholdet gennem en si i et champagneglas, som toppes med champagne.
4. Gerne med syltede kirsebær fra kirsebærsovsen og skallen fra den pressede citron.

LAV ENKLE GODE DRINKS

Hot Buttered Scotch

Når du har stået og frosset i kulden og set på nytårsfyrværkeriet, er det tid til at få varmen igen. Her et twist på en varm cocktail, der låner lidt af julens krydderier.



Ingredienser

- 5 cl. Johnnie Walker Gold
- 2 tsk. rørsukker eller brun farin
- stødte julekrydderier (allehånde, kanel, nelliker, kardemomme, stjerne anis)
- 8 cl. kogende vand
- 1 tsk. smør
- muskatnød

Sådan gør du

1. Kom lidt af det varme vand i bunden af et vinglas, opløs sukkeret i vandet.
2. Kom herefter krydderier og whisky i og rør godt rundt.
3. Hæld resten af det varme vand og smørret i, rør en smule rundt og slut af med revet muskatnød på toppen.
4. Garner med et par hele stykker af de krydderier, der er i drinken. F.eks. en kanelstang, stjerne anis eller hvad du har tilbage fra gløggen eller julesmåkagerne.

LAV ENKLE GODE DRINKS

Gin og tonic-tid? Lav din egen lækre tonic

Sommerhittet G&T kan nu blive et endnu større hit med din egen hjemmelavede tonic!

Sådan gør du

5 stilke citrongræs

7 gram kinabark (fås fx i helsekostforretninger og Matas)

20 gram citronsyre

Saft og skal af 2 økologiske citroner

Saft og skal af to økologiske lime

4 hele peberkorn

4 knuste enebær

1 liter vand

750 gram rørsukker

1. Skær citrongræsstilkene op i mindre dele, og mas dem flade med siden af en skarp kniv. Hæld dem i en gryde.
2. Riv skallen fra lime og citroner, men pas på med ikke at få for meget af det bitre, hvide med. Pres saften fra citroner og lime, og hæld det hele op i gryden til citrongræsset.
3. Tilføj resten af ingredienserne undtagen sukkeret.
4. Lad blandingen simre i 20 minutter.
5. Si først blandingen med en almindelig si og bagefter gennem et kaffefilter eller et tefilter for at få en så fin tonic som muligt.
6. Hæld blandingen op i en ren gryde, tilføj sukkeret og kog det op.
7. Nu har du en dejlig tonic-sirup, som opbevares på køl og drikkes fortyndet med 1:4 dansk vand.



LAV ENKLE GODE DRINKS

BLACK RUSSIAN

5 CL VODKA

3 CL KAHLÚA

TILBEREDNING

Hæld ingredienserne i et glas med is og server.



LAV ENKLE GODE DRINKS

BLOODY MARY

5 CL VODKA

9 CL TOMATJUICE

1 CL FRISKPRESSET CITRONSAFT

5 ML WORCESTERSHIRE SAUCE

4 ML TABASCO

½ TSK SALT

½ TSK PEBER

1 STK BLADSELLERI

ISTERNINGER

TILBEREDNING

Hæld alle ingredienser i en shaker med is og ryst meget forsigtigt i 5 sekunder.

Si over et glas med is, pynt med et stykke bladselleri og servér.

OBS. Bemærk at både Worcestershire Sauce samt Tabasco er i ml og ikke cl. Dvs. ca. 3-5 dråber.

Tip

Man kan også købe decideret sellerisalt, hvilket egner sig rigtig godt til brug i Bloody Mary.



LAV ENKLE GODE DRINKS

BRANDBIL

2 CL JÄGERMEISTER

8 CL RØD SODAVAND

ISTERNINGER

TILBEREDNING

Fyld et højt glas halvt med is, tilsæt Jägermeister og rød sodavand, og server.

*Tip.

Udvid til en "Brandbil med udrykning" ved at tilføje 2 cl vodka.



LAV ENKLE GODE DRINKS

ÆVLE BÆVLE

6 CL VODKA

10 CL ÆBLEJUICE

ISTERNINGER

TILBEREDNING

Hæld alle ingredienserne i et højt glas.

Pynt evt. med et stykke æble og sugerør og servér.



LAV ENKLE GODE DRINKS

SCREWDRIVER

5 CL VODKA

10 CL FRISKPRESSET APPELSINJUICE

ISTERNINGER

TILBEREDNING

Hæld begge ingredienser i et højt glas med is, rør let og servér.

