



French 75

Den tidlige udgave af 'French 75' stammer fra 1. verdenskrig. Det siges, at den slog lige så hårdt som den franske 75 mm kanon, som ligeledes er kendt som en 'French 75'.

Opskrift af:

Tilberedningstid:

Antal personer: 1

Ingredienser

- 10 cl champagne eller anden mousserende vin
- 4 cl gin
- 0,5 cl Marie Brizard sugar cane sirup
- 1,5 cl friskpresset citronsaft
- 1 skive citron
- Isterninger



Til denne ret anbefaler vi



Pommery Champagne Brut Royal

Pommery
Champagne, Frankrig

Varenr. 1021636



Champagne Carte d'Or Empreinte Brut

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



Kinross Selección Especial

Teichenné
Spanien, Spanien

Varenr. 9140932



Thorn Gin

Vilniaus Degtinė
Litauen, Danmark

Varenr. 9148932



Fremgangsmåde

1. Hæld alle ingredienser på nær champagne i en shaker med is.
2. Ryst og strain (si) op i et champagneglas.
3. Fyld op med champagne og pynt med en skive citron.