



Kamikaze Cocktail (eller Shot)

Ingredients

- ♥ 3 cl vodka (se tips)
- ♥ 3 cl cointreau (se tips)
- ♥ 3 cl limejuice (se tips)

Pynt:

- ♥ limeskive

Du trenger i tillegg en shaker fylt med isbiter.



Instructions

Sett martiniglass i kjøleskapet (eller en stund i fryseren) slik at glasset blir skikkelig kaldt.

Press saft fra lime (og skjær også klar limeskive til pynt).

Ha like deler vodka, cointreau og limesaft i en shaker som er fylt med isbiter.

Shake i vei i 20 sekunder. ☐☐

Sil drinken deretter over i kaldt martiniglass.

Pynt glasset med en limeskive og server drinken straks!

Tips

- ♥ Kamikaze lages vanligvis med limejuice, men det går også å bruke presset saft av sitron.

♥ Når du shaker ingrediensene med isbiter, tynner du ut drinken litt i tillegg til at drinken blir kjølt ned. Hold deg til 20 sekunders shaking for akkurat passe styrkegrad på drinken. Husk også kalde glass. Kamikaze skal ikke serveres med isbiter i glasset.

♥ Vodka kjøpes på polet. Kamikaze skal lages med vanlig vodka (jeg brukte her vodka lemon fordi det var det jeg hadde hjemme).

♥ Cointreau er en appelsinlikør som kjøpes på polet (du kan alternativt bruke annen type Triple sec).

♥ Vodka kan byttes ut med blå Curaçao (kjøpes på polet) for å lage en stilig **Blue Kamikaze**. For å lage den superpopulære, røde New York-drinken **Cosmopolitan**, tilsetter du tranebærjuice i tillegg til vodka, cointreau og limejuice. Og får du lyst til å lage den berømte drinken **Margarita**, bytter du ut vodka med brennevinet Tequila (men husk da saltkant på glasset).

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Kamikaze Mocktail**: For en alkoholfri variant kan du blande 3 cl appelsinjuice, 3 cl presset limejuice og 3 cl sitronbrus. Tilsett 3 dråper Angustora Bitters. Dette kjøpes på polet, men mengden du tilsetter av dette er så liten at drinken forblir så å si alkoholfri. Serveres med en skive lime, og isbiter hvis du vil.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/23823)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23823>