Negroni



Ingredienser

♥ 3 cl gin
♥ 3 cl Campari
♥ 3 cl søt, rød vermut

Pynt:
♥ isbit
♥ en bred remse appelsinskall

Fremgangsmåte

Bland gin, campari og vermut sammen.

Ha dette i et lavt whiskyglass (kalles også lowball-glass, rocks-glass eller old fashioned-glass) eller tumblerglass som er fylt med is.

Rør rundt et par ganger slik at drinken avkjøles.

Skjær av en bred remse appelsinskall. Gi den en tvist over glasset slik at appelsinaromaen frigjøres og legg så appelsinskallet i glasset.

Serveres straks.

Tips

♥ Når du skjærer appelsinskallet, er det viktig at du får med minst mulig av det hvite under skallet fordi det gir en besk smak. Ved å vri litt rundt på appelsinskallet over glasset før du slipper det ned i glasset, får du med mer av appelsinessensen fra

skallet. Bruk helst økologisk appelsin så du unngår sprøytemidler fra skallet, og hvis du ikke får tak i det, så vask appelsinen i varm vann før du skjærer av skallet. Har du blodappelsin, passer det perfekt med en skive i Negronien!

♥ Det er ekstra stilig dersom du bruker 1 stor isbit i glasset. Hvis du ikke har dette, går det selvfølgelig også fint å fylle opp glasset med vanlige isbiter.

♥ Jeg har brukt London gin, Campari og Martini rosso. Dette kjøpes på polet.

Drinker som ligner på Negroni:

Boulevardier: Bytt ut gin med bourbon whisky. Kan gjerne serveres i coupeglass med stett.

Negroski: Bytt ut gin med vodka. Like sterk som Negroni.

Americano: Bytt ut gin med soda for en lettere og mer sprudlende drink. Kan gjerne serveres i highball-glass og med en appelsinskive og/eller sitronskive.

Negroni Sbagliato: Bytt ut gin med prosecco for en sommerlig og lett variant. Serveres gjerne med en appelsinskive i stedet for appelsinskall.

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

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/negroni