Old Fashioned



Ingredienser

♥ 1 ts brunt sukker
♥ 2 ts vann
♥ 3 dæsjer Angostura Bitters
♥ 6 cl amerikansk whiskey (f eks Jack Daniel's, se tips)
♥ 1 stor isbit
♥ 1 bred skive appelsinskall

Fremgangsmåte

Ha brunt sukker i et lavt whiskey-glass.
Tilsett vann og Angostura Bitters

Rør med en teskje til sukkeret er så å si oppløst.

Legg en stor isbit i glasset.

Hell over whiskey. Rør om på nytt.

Skrell en bred skive appelsinskall (pass på å få med kun det gule skallet). Tvist appelsinskallet over drinken for å få frem aromaen før du legger appelsinskallet ned i drinken.

Drinken er klar for servering!

Tips

♥ Det er viktig å ta seg god i starten slik at det brune sukkeret blir godt rørt ut i vannet. Sukkeret skal så å si gå i oppløsning før du tilsetter resten.

♥ Som whiskey skal det helst brukes en amerikansk Bourbon. Det er populært å bruke Jack Daniel's (kjøpes på polet).

♥ Angostura Bitters er et krydderbrennevin som fungerer som smaksforsterker, og som det kun skal tilsettes noen dråper (dæsjer) av.

♥ 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.

♥ Bruk helst en stor isbit fremfor mange små, fordi den smelter saktere og holder drinken avkjølt lengre.

♥ Ganske opplagt, men du bør like whiskey for å lage denne drinken her. □□

♥ 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/old-fashioned