

# SønderjyskE Bluegin

## Opskrifter på video-cocktails

### Klassisk Gin & Tonic

Godt med isterninger i glasset

Citronskive/båd eller Limeskive/båd

5 cl Bluegin

Fever Tree Indian Tonic (Klassisk GT) eller Fever Tree Mediterranean Tonic

### Martinez Twist:

4 cl Bluegin

2 cl Sød vermouth (Karikaturs er fra Frederiksdal)

1 cl Kirsebærlikør

/Omrøres og staines i coup-glas m. Spiselig maling (flydende marshmallow vendt m. frysetørret bærstøv)

### Bramble Twist:

5 cl Bluegin

1,5 cl Suze

3 cl Brombærshrub (brombærsirup kan også bruges, men så anbefales 2 cl)

1,5 cl citron

/Shake + strain i lowball

Garnish: candyfloss m. Syltet bær efter egen smag

### Gin Fizz:

5(+) cl Bluegin

3 cl Citron

2 cl Gomme (1750g sukker til 1000g vand)

1/2 Æggehvide

2 dash Angostura Orange

/Dry shake + shake + strain i highball

//top m. Danskvand

Garnish: Orange Bitters / frisk citrus

### Bee's Knees:

5 cl Bluegin

3 cl citron

2 cl fermenteret honning m. lavendel

/Shake + fine i afkølet Martini-glas

Garnish: frysetørret honning

***Opskrifterne er udviklet af Barchef hos Karikatur & Destilleriet Als, Frederik Frimodt-Larsen***