



Vodka Buck

Vodka Buck også kaldet Moscow Mule, blev "født" på en hotelbar i Manhattan i 1941, da et par gutter prøvede at blande ginger beer og vodka. Og så steg salget af vodka i USA. På et tidspunkt blev det en tradition at servere cocktailen i kobberkrus, men den smager også udmærket i et glas. Prøv den evt. i en italiensk udgave, hvor vodka udskiftes med Amaretto.

Du skal bruge:

4 cl Fionia Vodka

1-2 cl Macarn Sukker Sirup - alt efter hvor sød du vil have den

1 cl limesaft

Macarn Ginger Beer, is og basilikum, mynte eller hindbær som tilbehør.

Sådan gør du:

Tilføj is til dit glas, hæld vodka, sukkersirup og limesaft i. Top op med ginger beer, og rør forsigtigt rundt. Pynt med basilikum og hindbær eller en skive lime.