

Dry Martini

Som det er tilfældet med mange populærere cocktails, kan der godt være lidt tvivl om Martinis oprindelse. Men man mener dog, at den stammer fra drinken Martinez, som selv stammer fra den lidt mere kendte Manhattan. Den første nedskrevne opskrift man har på en Martinez, har man fundet i O. H. Bryrons The Modern Bartender fra 1884, hvor den er lavet som en variation af en Manhattan. I 1888 udgav Bryron sin Bartender Manual, hvor man har fundet den første (kendte) opskrift på en Dry Martini, som altså var en variation af en Martinez.

Siden da har opskriften udviklet sig, og du kan finde flere forskellige variationer af den kendte cocktails. Vi giver dig her opskriften på en Dry Martini, der er lavet med vores Soli Nordica gin og en tør Vermouth.

Det skal du bruge:

5 cl London dry gin

1 cl tør vermouth

Oliven

Is

Sådan gør du:

Hæld gin og vermouth i et glas med is og rør rundt i minimum 30 sekunder. Si blandingen over i et andet glas og pynt med oliven.