



Espresso Martini

Normalt er en Martini lavet på gin, men det er ikke tilfældet med en Espresso Martini, som er lavet på vodka. Faktisk blev den også først kaldt for en Vodka Espresso. Cocktaillen stammer tilbage fra 1980'erne, og historien går på, at en (nu kendt) model gik op til baren, og bad om en drink, der skulle kunne "wake me up and f**k me up". Bartenderen ved navn Dick Bardsell lavede derfor en drink med vodka, espresso, kaffelikør og sukker og serverede den for modellen. Man må tænke, at den gjorde, hvad den skulle samtidig med, at den også smagte så lækkert, at Bardsell fortsatte med at lave den. Espresso Martini er nu en af de mest populære cocktails derude.

Vi har brugt Fionia Vodka og Nyborg Kaffelikør til vores udgave af en Espresso Martini.

Det skal du bruge:

En dobbelt espresso shot

2-3 cl Nyborg Kaffelikør

2-3 cl Fionia Vodka

Evt. lidt Macarn Sugar Sirup for mere sødme

Kaffebønner som pynt

Sådan gør du:

Shake det hele sammen med masser af is og server i et cocktailglas. Pynt evt. med kaffebønner.