



Elderflower Sour

En af de meste kendte drinks i Sour-familien er nok Whisky Sour, men der finder faktisk mange forskellige måder at lave en sour på. Sour-driken har nemlig efterhånden mange år på bagen. Det første tegn på sour drinkens oprindelse har man fra 1856, hvor den bliver nævnt på en håndskrevet liste over 107 drinks, som man kunne få hos Mart Ackermann's Saloon i Toronto, Canada.

Vi har lavet en Hylde Sour der både er frisk og sød med dens hyldeblomstsaft og vores Isle of Fionia New Make.

Det skal du bruge:

- 5 cl Isle of Fionia New Make
- 4 cl hyldeblomstsaft, koncentreret
- 3 cl friskpresset citronsaft
- 2 cl æggehvite
- Is

Sådan gør du:

Fyld en shaker halvt med is og new make, hyldeblomstsaft og citronsaft shakes hårdt. Strain over i ny shaker og tilsæt æggehvite. Shakes kraftigt uden is - det er vigtigt, da isen ellers slår skummet fra æggehviderne i stykker. Hældes over i et glas og pynt med citron.