



Bloody Mary

Cocktailen er efter sigende opkaldt efter den engelske Dronning Mary I af England, der havde dette øgenavn for sit noget hårdhændede forsøg på at genetablere den Katolske Kirke in England.

I begyndelsen bestod cocktailen bare af vodka og tomatjuice. Vodka og tomatjuice er stadig grundingredienserne, men er siden udbygget i forskellige varianter med så forskellige ingredienser som Worcestershire sauce, chilisauce, citronsaft, limesaft, sellerisalt, salt, peber, paprika, hvidløg, peberrod, selleri, agurker, oliven, syltede grønsager og i ekstreme varianter med rejer, osteterninger, tørret pølse, bacon eller sprødstegt kyllingskind som garniture.

Det skal du bruge:

- 4½ cl Fionia Vodka
- 12 cl tomatsaft
- ½ cl Naturfrisk Ginger Shot (70% ingefær)
- 1½ cl frisk citronsaft
- ¼ tsk Worcestershire sauce
- ¼ tsk chilisauce
- ¼ tsk salt
- ¼ tsk peber
- ½ tsk sukker
- Bladselleri eller agurk som pynt
- Isterninger

Sådan gør du:

Bland alle ingredienser bortset fra bladselleri og isterninger godt sammen. Kom 4-5 isterninger i et højt glas og hæld cocktailen over. Pynt med et par stængler bladselleri.

I stedet for bladselleri kan man også anvende en håndfuld agurkeskiver, som blandes i glasset med isen. Drinken kan også drysses med lidt paprika på toppen til slut.