



Gin & Tonic

En klassik Gin & Tonic indeholder London Dry Gin tilsat Indian Tonic, som hældes i et glas med is og tilføjes en skive citron. Den kan dog kombineres med alverdens typer af gin og tonic, og i stedet for citron kan man for eksempel anvende lime, grapefrugt, agurk eller tilføje en stilk rosmarin, timian eller et par blade mynte. Desuden kan man krydre drinken yderligere med enebær, peberkorn, aniskapsler, kardemommekapsler eller en stang kanel som evt. knuses lidt, inden de tilføres glasset, gerne før gin og tonic hældes over.

Drikkens oprindelse er fra 1700-tallet, hvor briterne, som havde koloniseret Indien, indtog udtræk af barken fra kinatræet for at forbygge malaria. For at gøre drikken lidt mere indbydende tilføjede man sukker og citron til vandopløsningen og siden gin.

Det skal du bruge:

2 cl Fionia Gin

10 cl Macarn Aromatic Tonic

Isterninger og en skive citron som pynt

Sådan gør du:

Fyld et glas med is og tilføj gin og tonic. Pynt med en skive citron.

Hvis du ønsker at anvende krydderier i din Gin & Tonic, skal disse tilsættes før du tilfører gin og tonic.