



## Penicillin

Cocktailen Penicillin er skabt af Sam Ross i midten af 2000'erne, da han arbejdede på den kendte Milk & Honey bar i New York. Penicillin er en spændende kombination af skotsk whisky (regular og røget), ingefær, honning og citron og er i dag populær verden over. Vi har modificeret den lidt til de ingredienser, vi har i 'huset'.

### Det skal du bruge:

5 cl Isle of Fionia Little Isle (ikke-røget whisky)

2 cl Isle of Fionia Peated (røget whisky)

2 cl Naturfrisk Ginger Shot

2 cl Macarn Sukker Sirup

2 cl honning

2 cl citronsaft

Isterninger og syltet ingefær eller tørret citron som pynt

### Sådan gør du:

Honning og sukkersirup varmes op og blandes, så det er en ensartet væske. Blandingen afkøles igen.

Kom blandingen af sukkersirup og honning sammen med citron, ikke-røget whisky og ingefærshot i en shaker med is og 'shake' indtil den er velafkølet. Si blandingen over i et nyt glas med friske isterninger og top op med røget whisky. Tilføj evt. pynt.