



## Negroni

Negroni er en dejlig, bitter cocktail med en "voksen" og dyb smag. Cocktailen er af italiensk oprindelse fra 1920'erne, hvor Grev Camilo Negroni fik sin bartender til at servere den på hans stambar i Firenze.

Cocktailen kan også laves i andre varianter. Prøv for eksempel med whisky i stedet for gin (Boulevardier), tequila i stedet for gin (Tegroni), mousserende vin i stedet for gin (Negroni sbagliato) eller en skandinavisk variant hvor gin er erstattet med akvavit (Negorscan). Hvis man undlader gin og vermouth helt og blot tilføjer mousserende vin til krydderlikøren, har man den populære drink Campari/Aperol Spritz.

### Det skal du bruge:

4 cl Fionia Gin

4 cl Campari eller lignende bitter, rød krydderlikør

4 cl Rød vermouth

Isterninger og en skive appelsin/appelsinskal som pynt

### Sådan gør du:

Kom gin, bitter og vermouth i en shaker med isterninger. Ryst shakerne godt og si blandingen over i et glas fyldt med isterninger.

Pynt med en skive appelsin og evt. en strimmel appelsinskal.

Hvis cocktailen er for stærk kan man tilføje lidt appelsinsaft eller dansk vand.