

Drinkinspiration: Pegu Club

Klassisk gincocktail som tar sitt namn efter Pegu Club utanför Rangoon i dåtidens Burma, idag Myanmar. Klubben var ett tillhåll för engelsk militär och myndigetspersonal under brittiska väldets tid i landet. Drinken får sin speciella karaktär från apelsinlikör vilket matchar det syrliga och ginen fint.



Drinkbas

Gin

All About Gin, Sverige

art.nr. 751, 700 ml, 45%, 299 kr, 86 p

En rakt driven vodkahintad gin med klassiska inslag av bland annat enbär, citrus, kryddnejlika, viol och anis. Det ligger och drar med en behaglig viskositet i strukturens kryddiga grepp och en viss stenig

undergrund visar sig i avslutet. En behaglig, god gin och ett gott hantverk, tillika en bra partner i drinkar.

Så här mixar du en Pegu Club

5 cl All About Gin

2,25 cl apelsinlikör, gärna en med färgnyans

1,5 cl färskpressad lime

Ett par stänk Angostura Orange Bitters

Limeskal att dekorera med

Istärningar

Fyll en shaker med istärningar, häll i samtliga ingredienser. Skaka riktigt kall och sila upp i ett cocktailglas. Dekorera med limeskal. Har du inte tillgång till en så kallad Orange Curacao likör så finns utmärkta essenser att mixa ut till likörstilen.

Sugen på mer inspiration? Titta gärna in dessa recept:

Sicilianska olive fritte och GT-inspirerad drink med limoncellotwist >>>

Gurk- & basilika GT med chilikryddade päronhalvor >>>

Rosmarin- & limesdoftande GT >>>



ALL ABOUT
GIN
DRY - FYRTIOFEM%
DISTILLED & BOTTLED IN SWEDEN

RECIPE NO. 077
PRESSURE 5.7 ROF / CL
TASTY ROSEMARY
H.A. NO BRAINER
BREWED BY *Antonia Johansson*

Swe tno
NEW RECIPE
TONIC ROSEMARY
HAND-BREWED
BY SWEDISH TONIC
STOCKHOLM
200 ML 6.7