

Hernö Ginspiration: Sloe Gin Sour

Sour är en av de äldsta, enklaste och också viktigaste av cocktailkategorier. En sour består av sprit, syra (ofta citron) och något sött (till exempel socker, honung). Redan 1862 skriver Jerry Thomas om Gin Sour i sin bok *The Bartender's Guide*. Att kunna skapa en Gin Sour ger oändliga möjligheter att variera och bygga vidare på andra cocktails. Hernö Gin presenterar här sin Sloe Gin Sour. Lika enkel som god. Vuxengodis när det är som bäst.



Hernö Sloe Gin Sour

50 ml Hernö Sloe Gin

20 ml sockerlag*

25 ml färskpressad citronjuice

10 ml äggvita

Häll samtliga ingredienser i en shaker. Skaka först allting utan is, fyll på med is och skaka igen till dess att shakern är riktigt kall. Sila över i ett cocktailglas.

*rör ihop lika delar vatten och socker och värm i en kastrull till dess att allt socker har löst sig, exempelvis 0,3 liter vatten och 0,3 kg socker. Håller ca 3 månader i kylskåp.