

Recept på tre exklusiva gindrinkar

Just nu arrangeras **Bombay Gin Journey** i Sverige, där framstående bartenders på kända cocktailbarer tolkar en av svenskarnas favoritspritsorter. Drinkarna serveras för första gången i Sverige och nedan är recepten om man vill testa att göra dem hemma.



Thai Basil

Ingredienser:

5 cl Bombay Sapphire eller annan gin

3 cl citronjuice

3 cl sockerlag smaksatt med thaibasilika

Kokosmjölk

Thaibasilika

Gör så här:

Skaka ingredienserna och servera på en stor isbit i ett frostat glas. Toppa med kokosskum (skummad kokosmjölk) och garneras med ett blad thaibasilika. (Från cocktailbaren APO.)

Talk To Me Goose

Ingredienser:

4 cl Bombay Bramble eller annan björnbärs- och hallongin

3 cl cava

3 cl sockerlag med krusbär

2 cl limejuice

1,5 cl Falernum eller annan kryddig likör

1 droppe absint

Mynta



Gör så här:

För sockerlag, koka två delar strösocker och en del vatten, smaksätt med krusbär. Skaka alla ingredienser utom cava i en shaker. Sila sedan upp i ett högt glas fyllt med is. Toppa med cava. Garnera med myntakvist. (Från cocktailbaren Paradiso.)



Ocean Martinez

Ingredienser:

4 cl Bombay Sapphire English Estate eller annan gin

2 cl söt vermouth

Fyra skvättar Ocean Bitters

Olivolja med tryffel

Noriblad

Havssalt

Oliv

Gör så här:

För Ocean Bitters, blanda lika delar Orange Bitters och absint, smaksätt med ett litet knippe havssalt. Rulla ingredienserna mellan två shakerdelar med is för att infusera luft och kyla samt vatten till drinken. Servera i ett litet coupetteglas utan is med noriblad. Häll ett par droppar olivolja på toppen av drinken precis innan servering. Garnera med oliv. (Från cocktailbaren Tweed.)