Cosmopolitan



Ingredienser

♥ 4 cl tranebærjuice
♥ 3 cl vodka citron
♥ 2 cl cointreau
♥ 2 cl limesaft
♥ isbiter

Pynt:
♥ appelsinskall

Fremgangsmåte

Kjøl ned martiniglasset ved å ha det i kjøleskapet eller en kort stund i fryseren.

Fyll en shaker med isbiter. Hell i tranebærjuice, vodka citron, cointreau og presset limesaft.

Shake godt i ca. 15 sekunder.

Hell drinken gjennom en sil og over i et avkjølt martiniglass.

Pynt glasset med en tynn stripe appelsinskall og server straks.

Tips

♥ Tranebærjuice finnes i velassorterte matvarebutikker.

♥ Cointreau er en appelsinlikør som kjøpes på polet. Vodka Citron kjøpes også på polet. Det går greit å bruke vanlig vodka dersom du ikke får tak i sitronvarianten.

♥ Tilpass mengden på ingrediensene til størrelsen på glassene du bruker og hvor sterk du liker drinken. Jeg brukte her nokså små martiniglass, så denne mengden fylte glasset fint. Noen bruker like stor mengde vodka og tranebærjuice, mens jeg liker å bruke litt mer tranebærjuice enn vodka fordi jeg synes at det gjør drinken bedre på smak og fordi den da får en litt finere rosafarge... □□.

♥ Cosmopolitan forbindes gjerne med New York. Bytt ut vodka med gin for å lage en **London Cosmopolitan**.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **ALKOHOLFRIE VARIANTER** går under flere forskjellige navn, for eksempel **Baby Cosmopolitan**, **Virgo Cosmopolitan**, **Cosmopolitan Mocktail**, **NotsoCosmo** eller **CosNOpolitan** - for å nevne noen. Disse lages for eksempel ved å erstatte vodka og appelsinlikør med grapefruktjuice og appelsinjuice (og eventuelt litt sukkerlake, se **Simple syrup**).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cosmopolitan