

Honeymoon.

Calvados är en fantastisk avec efter maten men att blanda den med andra ingredienser i en cocktail är inte alls en dum idé. Bartendern och skribenten Tina Shine bjuder därför på den gamla klassiska calvadoscocktailen Honeymoon, som hon tycker är värd en revival.



1

Cocktail

Ingredienser:

60 ml Boulard Calvados
10 ml D.O.M Bénédicte
10 ml Cointreau
5 ml sockerlag
20 ml citronjuice
*Flamberad citronsrest

Gör så här:

1. Häll alla ingredienser i en shaker.
2. Skaka på is och sila ner i ett martiniglas
3. Garnera med flamberad citronsrest.

* Flamberad citronsrest innebär att man skär en oval bit från zesten, håller den snett över drinken (ca 45 grader), däremellan håller man en brinnande tändsticka med vilken man hettar upp zesten i knappt en sekund innan man pressar ut den naturliga citrusoljan från zesten så att den skvätter ner i drinken (efter att ha flamberats genom elden). Det kan ta ett tag att få till det, men det ger en härlig karamelliserad ton av citrusoljan och det ser också rätt coolt ut!



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Boulard Grand Solage Pays d'Auge, 700ml

Systembolagsnummer: 58

329,00 kr

Boulard Grand Solage har en nyanserad doft och smak med fatkarakter, inslag av röda äpplen, knäck, apelsin, vanilj, kanel och hasselnötter.

Se också



Krogis.

En klassiker bland krogfolk runt om i landet när man vill ha något svalkande med mycket smak. Blanda Boulard calvados och cider med mycket is i ett vinglas.

Läs mer



Sunny Normandie.

Den här drinken skapades av bartendern Samuele Ambrozi och tog hem ett förstapris i tävlingen Calvados Nouvelle Vogue 2008.

[Läs mer](#)



Calvados är äpple de luxe på flaska.

I det nordliga franska landskapet Normandie växer inga druvor. Här görs istället smakrik och aromatisk calvados på traktens äpplen.

[Läs mer](#)

Utskrift