

SKANDINAVISK MARTINI

INGREDIENSER

50 ml Nikka Coffey Malt Whisky
3,5 dl vatten
100 g socker
20 g lakritsrot eller lakritspulver
2-3 tsk kaffeböner

Du behöver:

En kastrull
En drinkshaker
En mortel
En måttats
En matvåg
En tratt
Ett kaffefilter

INSTRUKTIONER:

LAKRITSREDUKTION

1. Mortla 20 g lakritsrot till ett fint pulver.
2. Blanda 2 dl vatten, 100 g socker och lakritsroten i en kastrull.
3. Sjud på låg värme och rör om tills sockret har löst upp sig. Sätt på lock och låt sjuda i ytterligare 30-40 min.
4. Ställ åt sidan och låt svalna.
5. Sätt en tratt i en hög behållare och placera kaffefiltret i tratten. Sila vätskan.

STARKT KAFFE

1. Krossa 2-3 tsk kaffeböner fint med en mortel.
2. Hetta upp 1,5 dl vatten till precis innan kokpunkt, ca 93 grader.
3. Häll i det malda kaffe i vattnet.
4. Låt kastrullen stå på plattan i 40 sekunder och dra sen bort den. Låt sen kaffet dra i ytterligare 3-4 minuter.
5. Sätt en tratt i en hög behållare och placera kaffefiltret i tratten. Sila kaffet.

DU KAN BYTA UT LAKRISTROTEN MOT 20 G LAKRITSPULVER.

DRINKEN:

Häll i 50 ml Nikka Coffey Malt Whisky, 25 ml lakritsreduktion och 25 ml starkt kaffe i en shaker med is. Skaka väl.
Dubbelsila genom en finmaskig sil i ett Nick och Nora glas eller ett liknande glas (se bild).