



# Opskrifter

# Årets Cocktail

# 2024



Hvis du downloader denne PDF, så fungerer understreget tekst som links.





# SYDHAVNSFRUGT I FLAMMER

## NJORD

### Opskrift

**3 cl.** Distilled Aarhus festuge x  
Chili Klaus gin 2024 fra Njord

**3 cl.** chilishot-sirup fra Ziropa

**10 cl.** Appelsinbrus fra Ebeltoft Gårdbryggeri

### Garnish

Hel frisk rød chili

Frisk citronskive

Specialudviklet chili-destillat fra Njord

### Fremgangsmåde

Fyld et glas med is.

Hæld gin og chilisirup i glasset.

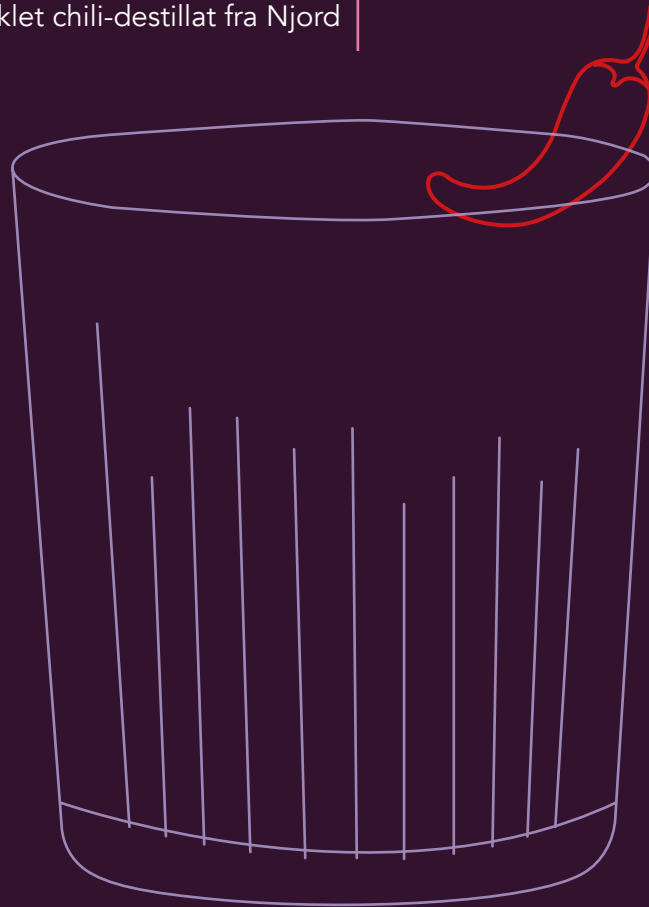
Top med appelsinbrus.

Læg en skive citron ned i cocktailen.

Flambér en rød chili indtil den tager lidt farve.

Lav et skråt snit halvvejs ind i siden på chilien og sæt den på glassets kant.

Sprøjt chili-destillatet forbi en flamme nedover glasset - kun for professionelle!



Hele pakken med alle ingredienser kan købes på [Njord](#) og i [Salling Super](#).



# CLEAR COLADA

## FORCE MAJEURE & SAMS ISLAND

### Opskrift

**4 cl.** Rise of the Aquavit  
fra Sams Island Distillery.

**4 cl.** Nellikesirup

**2 cl.** Ananasjuice

**2 cl.** Limejuice

**2 cl.** Kokosmælk

**5** Figenblade

### Fremgangsmåde

Kokosmælken varmes op, og imens blandes den filtrerede akvavit med nellikesirup, ananas- og limejuice. Den varme kokosmælk tilsættes blandingen, og det hele røres sammen.

Derefter står det natten over eller i 24 timer for, at det skiller. Næste dag filtreres blandingen og er nu klar til at blive serveret over is.

Toppes af med en smule dansk vand.

**Tip:** Figenblade kan købes online [Friske Figenblade Øko](#).

Alternativt kan du købe dig et figentræ, eller finde en venlig nabo med et figentræ.

Akvavitten hældes over 4-5 store hele figenblade, hvorefter det står og trækker i 24 timer.

Derefter filtreres det.

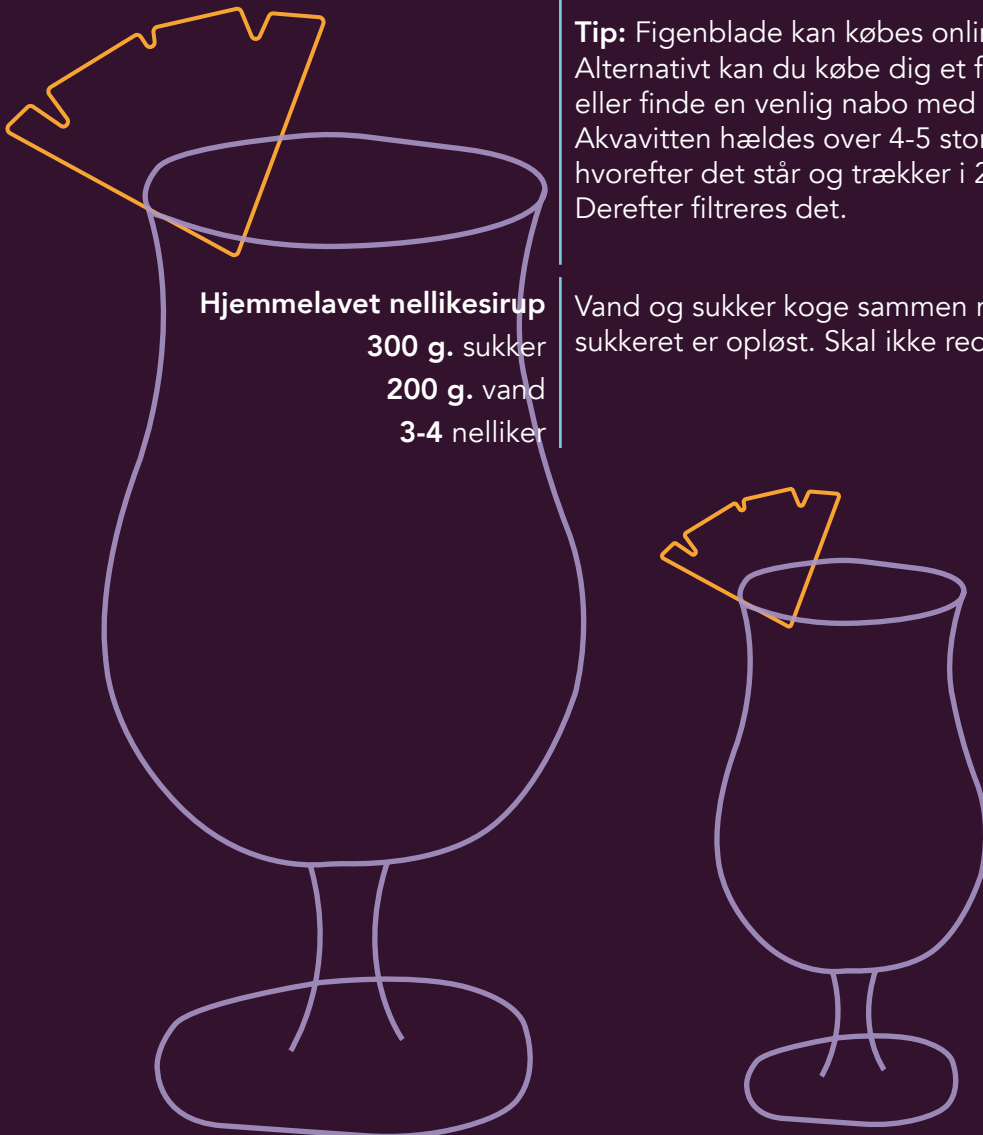
### Hjemmelavet nellikesirup

**300 g.** sukker

**200 g.** vand

**3-4** nelliker

Vand og sukker koge sammen med nelliker, indtil sukkeret er opløst. Skal ikke reduceres.





# JORDBÆR NEGRONI

## BULLSEYE SPRITS DISTILLERY & MARIENDAL MOSTERI

### Opskrift

**2,5 cl.** Molsbjerge Nationalpark Gin fra Bullseye Spirits Destillery  
**2,5 cl.** Vermouth fra Mariendal Mosteri  
**4 cl.** Sirup fra fermenterede råsyltede jordbær.

### Fremgangsmåde

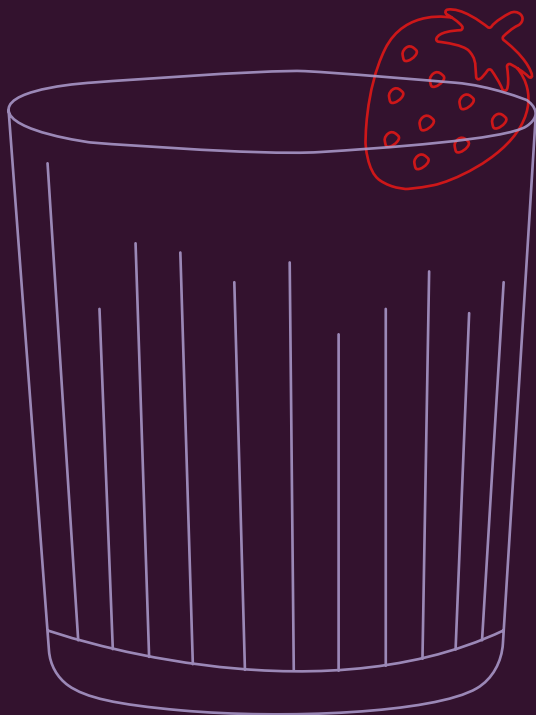
Sirup, Gin og Vermouth serveres i et lavt cocktailglas fyldt til kanten med klare isterninger i forholdet i forholdet 2,5 gin 2,5 vermouth og 4 jordbærsirup. Omrøres let til alt er mixet. Kan pyntes traditionelt med en appelsinskal eller evt. med en skive jordbær og et par mynteblade.

### Jordbær sirup

**1 kg.** Jordbær  
**280 g.** sukker

Giver ca. 40 cl. fermenteret sirup  
Jordbær vaskes for urenheder og sorteres. 2 del sukker til 7 dele jordbær. Placeres i beholder, der kan "bøvse". Beholderen står sådan ved ca. 20 grader i 5-7 døgn. Du kan dufte, når siruppen bliver "vinøs", da er siruppen klar. Siruppen tilsmages med ensianrod og strandmalurt ekstrakt til, den opnår den ønskede bitterfølelse.

Hvis du ikke skal bruge den med det samme så skal den på køl og holder ca. 5 dage. Vi anbefaler af man hælder 1:1 Molsbjerge Nationalpark Gin 44% i med det samme. Så er der ikke nogen defineret udløbsdato.



Køb den færdig mixet jordbærnegroni på [Bulleye Spirits](#) og på destilleriet på [Møllerup Gods](#). Vermouth købes ved [Mariendal Mosteri](#) og hos [Åkjærsgård](#).



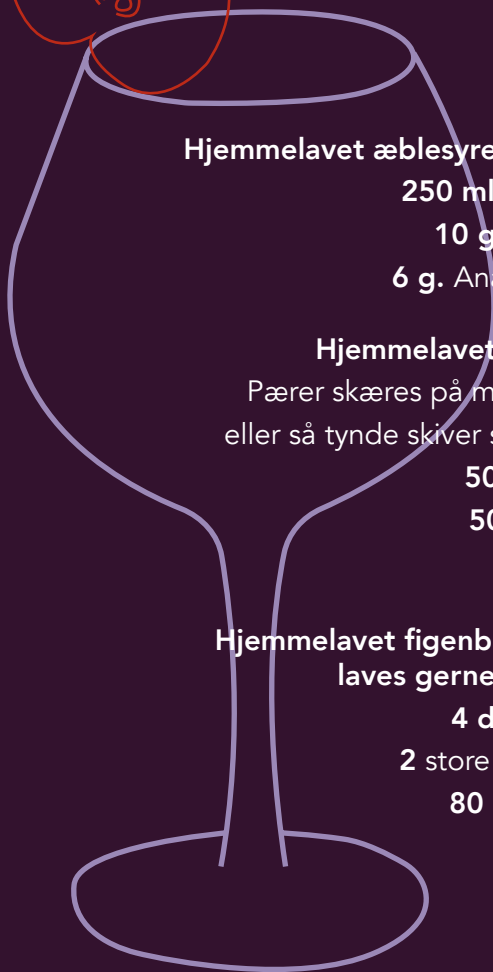
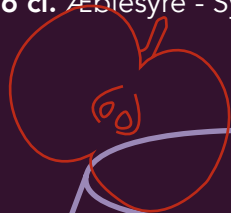


# TIKI BASTARD

## TROLDEN DESTILLERI OG BRYGHUS

### Opskrift

- 3,5 cl.** Experimental gin Hybris Take II Straws and bass fra Trolden Destilleri og Bryghus
- 1,5 cl.** Barrel-aged 3 år Copperpot Gin fra Trolden Destilleri og Bryghus
- 6 cl.** Æblesyre - Syrlig æble/ananasmynte udtræk
- 3 cl.** Pæresirup  
Figenbladsmælk



### Hjemmelavet æblesyre - i udtræk

- 250 ml.** æblejuice  
**10 g.** citronsyre  
**6 g.** Ananasmynte.

### Hjemmelavet pæresirup

- Pærer skæres på mandolinjern eller så tynde skiver som muligt.
- 500 g.** sukker  
**500 ml.** vand

### Hjemmelavet figenbladsmælk - laves gerne dagen før

- 4 dl.** sødmælk  
**2** store figenblade  
**80 g.** flormelis

### Fremgangsmåde

Bland begge gin, pæresirup og æblesyre godt sammen.  
Hæld cocktailblandingen i en beholder sammen med figenbladsmælk.  
Vær opmærksom på at det er syre/gin blandingen, der hældes i mælken og ikke omvendt. Forholdet 1:4 mælk/cocktail.  
Lad blandingen trække i min. 1 time på køl.  
Filtrér herefter blandingen gennem et osteklæde/viskestykke.  
Den filtrerede drink serveres nu i et vinglas med isterninger.

Det hele blandes godt sammen og lad udtrækket stå afkølet natten over.

Opvarmes under omrøring til sukkeret er opløst. I denne sukkerlage tilføres pæreskiverne, og dette trækker indtil væsken er afkølet. Pærerne sigtes fra og tørres i ovn ved laveste temperatur til, de er helt dehydrerede. Pærerne bruges senere som pynt. Væsken er nu din pæresirup

Skær stammen ud af figenbladene. Mælken opvarmes langsomt til 80-85 grader. Tages af blusset og i den opvarmede mælk opløses flormelis og herefter tilsættes figenbladene. Trækker en time på køl, hvor figenbladene sigtes fra, og mælken stilles tilbage på køl.



# STIMULANS BY BEN ALDER

## ANDERSEN WINERY

### Opskrift

- 2 cl. Bourbon
- 2 cl. Orangelikør / Triple Sec
- 1 cl. Havtornlikør
- 1 cl. frisk citronsaft
- 9 cl. Andersen Winery Ben A Mousserende Solbærvin

### Cocktailgarniture

- 1 knivspids grønne peberkorn
- 2 stk. appelsinskaller
- 1 brændt solbærcreme
- 1 kvist appelsinmynte

### Solbærcreme

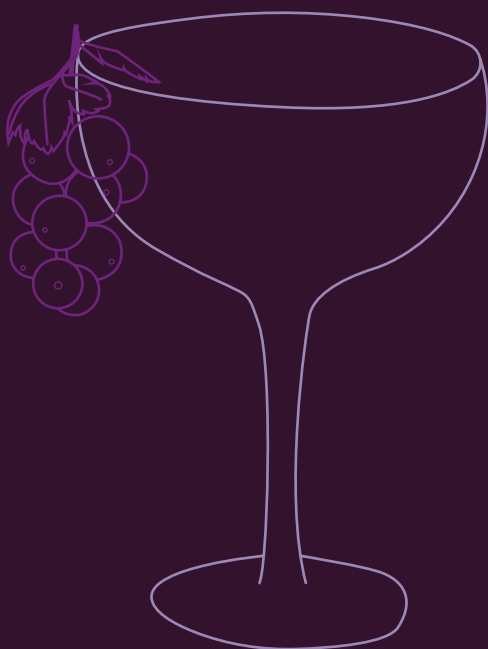
- 5 spsk. solbærsyltetøj
- 32,5 g. sukker
- 3 past.æggeblommer
- 1/4 dl. piskefløde

### Fremgangsmåde

Kom is i et cocktailglas sammen med bourbon, orangelikør, havtornlikør og citronsaft.

Rør det sammen og top op med Ben A Mousserende Solbærvin. Pynt med cocktailgarniture.

Kom 1 tsk. solbærsyltetøj i bunden af en lille form. Pisk æggeblommer og sukker luftigt. Kog fløde op med vanilje. Rør den varme fløde sammen med æggeblommerne og hæld den ned i de små forme. Bag solbærcreme i ovnen ved 125 grader i ca. 35 min. og køl af. Kom et tyndt lag sukker på solbærcremen og brænd sukkeret til karamel med en brænder.





# LOST IN CHINA

## COLD HAND WINERY

### Opskrift

- 7,5 cl. Sparkling ICE pære/kvæde fra Cold Hand Winery
- 5 cl. pæreisvin Pyrus Danica fra Cold Hand Winery
- 2,5 cl. sukkerlage fra en pocheret pære
- Et stykke pocheret pære
- En myntekvist
- 3 isterninger

### Fremgangsmåde

Pyrus Danica og sukkerlage hældes i et glas med is. Toppes med Sparkling ICE pære/kvæde. Pynt med en myntekvist og et stykke pocheret pære på pind.

