

# Black Negroni

IN A FEW SIMPLE STEPS

MARTINI/  
WIJNGLAS  
15cl



TUMBLER  
25cl

## BENODIGDHEDEN:

- Cubed ijs
- Gedroogde garnituur: limoen of citroen of sinaas - of -
- Verse garnituur: sinaas en/of braambes

## BEREIDEN:

1. Voeg enkele ijsblokken in het glas
2. Giet 8 à 10cl in het glas  
*Perfect serve hierbij = 9cl*
3. Werk af met garnituur naar keuze  
*Bij vers fruit: doorprik de braambessen op eens spiesje of laat ze simpelweg drijven in het glas. Snijd een deel van de schil af van de sinaasappel (gebruik hiervoor een dunschiller en vermijd vruchtvlees!). Vervolgens snij de schil bij in een langwerpige vorm en draai deze in een spiraal. Plaats de 'orange twist' bij de rand van het glas.  
*Bij gedroogd fruit: sinaas en/of braambessen drijvend in het glas**
4. Santééé

**TIP:** Wens je je cocktail zacht of straf, dan is de hoeveelheid ijs van belang.  
Veel ijs = straffer = minder snel verwatering  
Minder ijs = zachter = ijsblokjes smelten sneller

Citrus oliën zijn essentieel voor geur en smaak. Ga met de orange twist even langs de rand van het glas voor die éxtra touch!

Cheers