



BETTER DRINKS

drink better



Om Better Drinks

Udforsk vores samling af kreative drinksopskrifter med vores lækre sirupper. Bland drinks derhjemme med opskrifter til enhver lejlighed.

Få inspiration til hvordan du kan bruge din sirup fra Better Drinks. Drinksopskrifterne er en blanding af klassiske opskrifter, moderne klassikere og vores egne påfund.

Til nogle af opskrifterne laver vi videoer på Instagram, så I ikke behøver at være i tvivl om den rette teknik og fremgangsmåde. Og hvis det bliver for bøvlet kan I selvfølgelig altid hyre os til at komme og servere dem for jer!

Vi tilbyder:

Mango Sirup

Orgeat Mandel Sirup

Gomme Demerara Sirup

Vanilje Sirup

Passionsfrugt Sirup

Ceylon Kanel Sirup

Kokos Sirup

Kirsebær Sirup

Grenadine Sirup



God fornøjelse!



Gin Hass

LÆSKENDE MANGO DRINK

50 ml Gin
25 ml Mango Sirup
25 ml Limesaft
100 ml Tør Citronbrus

Shake gin, mangosirup og limesaft over isterninger og strain over i et Highball med isterninger. Top med citronbrus og garnér med en limeskive og myntekvist.



Dette er vores tilpasning af Kim Hass' originale opskrift. Især den øgede mængde lime og valget af en tør citronbrus gør dette til en mere balanceret drink, og tilføjelsen af mynte giver et ekstra frisk pust.



Mai Tai

LEGENDARISK TIKI COCKTAIL MED ORGEAT

60 ml Lagret Rom

20 ml Orgeat Mandel Sirup

15 ml Curacao (fx. Pierre Ferrand Dry)

30 ml Limesaft

Alle ingredienser shakes med knust is og hældes
over i et Lowball med ekstra knust is.

Garnér med en halv presset limeskal og en
myntekvist der skal forestille en tropisk ø med en
palme.



Originalt brugte Trader Vic en Wray & Nephew 17 års rom, men
desværre er der kun få flasker tilbage af denne i verden. Brug en
anden lagret jamaicansk rom, fx Appleton 12, eller prøv dig frem
med en blanding af dine yndlingsrom!



Queen's Park Swizzle

AROMATISK TWIST PÅ MOJITO

60 ml Lagret Rom

20 ml Gomme Demerara Sirup

30 ml Limesaft

6-8 stænk Angostura Bitter

3 kviste Mynte

Pluk de nederste blade af mynten og kom i et Highball sammen med de øvrige ingredienser, på nær Angostura. Fyld glasset $\frac{3}{4}$ op med knust is og 'Swizzle' med en 'Swizzle Stick' el. barske indtil glasset isner. Top glasset med knust is og dæk dette med den aromatiske bitter. Garnér med myntekvistene.



Swizzle teknikken henviser til en metode hvor du roterer pinden imellem dine håndflader der kører frem og tilbage. Du kan beklæde glasset med en serviet for at gøre den mere behagelig at holde ved.



Pornstar Martini

MODERNE KLASSIKER MED STIL

45 ml Vanilje Vodka

15 ml Vanilje Sirup

20 ml Passionsfrugt Likør

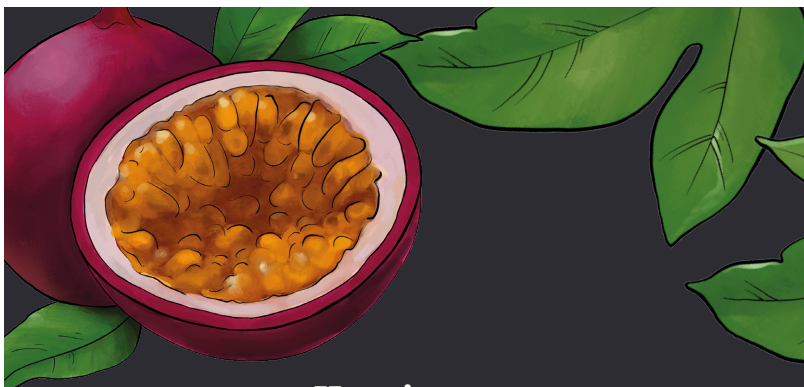
1 Passionsfrugt (½ ekstra til garniture)

50 ml Mousserende Vin

Vodka, Vanilje Sirup, likør og passionsfrugtpulp shakes over isterninger og sies over i et afkølet Coupe. Garnér med en halv passionsfrugt og server med en sidevogn af mousserende vin.



Tip: Brug en finmasket sigte for at fange små isflager, der ellers hurtigt vil smelte i drinken.



Hurricane

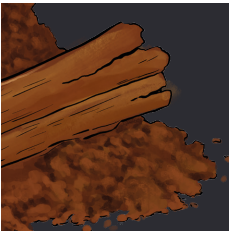
VINDSTØD AF TROPISK ORKANSTYRKE

120 ml Blended Rom
60 ml Passionsfrugt Sirup
60 ml Citronsaft

Blend ingredienserne kortvarigt med knust is og server i et Hurricane og garnér med en appelsinskive, et kirsebær og en paraply.



Dette er de originale mængder. Vi anbefaler kraftigt at lave halv eller $\frac{2}{3}$ portion afhængig af dit glas, og man kan evt. dæmpe rom-smagen med appelsin- eller ananasjuice.

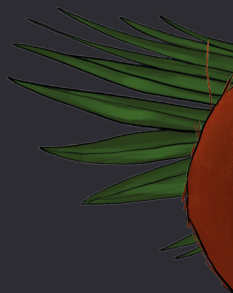


Boukman Daiquiri

KRYDRET TWIST FRA DEATH&CO

45 ml Lys Rom
15 ml Cognac
25 ml Ceylon Kanel Sirup
25 ml Limesaft

Alle ingredienser shakes grundigt over store ister-
ninger og sies over i et afkølet Coupe.
Kan garneres med en kanelstang, evt. Ceylon.



Tip: Brug en finmasket sigte for at fange små isflager, der ellers hurtigt vil smelte i drinken.

The background of the page is a dark charcoal grey. It is decorated with stylized illustrations of coconuts and palm fronds. In the top left, a palm frond extends from the edge. In the top right, a coconut is shown cut in half, revealing its white flesh and brown husk, with a palm frond behind it. In the bottom left, there is a whole coconut next to another one cut in half, also showing the interior. Palm fronds are scattered around these coconuts. The text is centered on the page.

Piña Colada

INDSÆT VALGFRI RUPERT HOLMES SANG

60 ml Caribisk Rom
90 ml Ananasjuice
45 ml Kokos Sirup
2 stænk Angostura Bitter

Blend ingredienserne med masser af knust is
hæld over i et Hurricane.
Garnér med ananasblade og en paraply.

Denne opskrift er til den søde side, hvilket passer godt som en overdådig 'Guilty Pleasure'. Den kan balanceres med limejuice eller citronsyre.



Kirsebær Sour

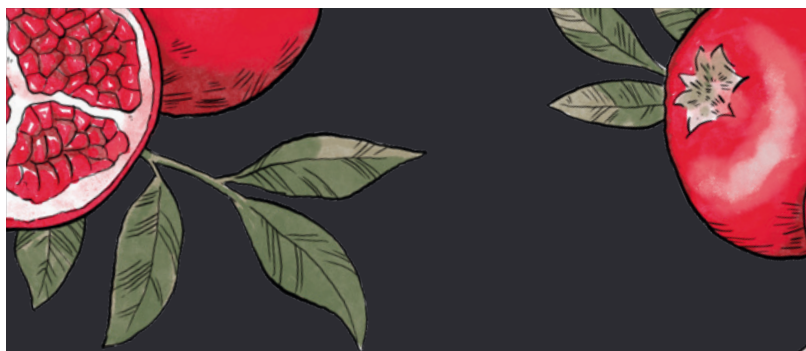
VORES YNDLINGS SOUR

50 ml Gin
25 ml Kirsebær Sirup
25 ml Citronsaft
1 æggehvide el. 25 ml Aquafaba

Shake alle ingredienserne først uden is, derefter med store isterninger. Si drinken over i et Lowball med isterninger og garnér med stjerneanis og et kirsebær.



Dette er en original opskrift, og vi anbefaler en klassisk London Dry Gin.



Mexican Firing Squad

MEXICAN STANDOFF I ET GLAS

45 ml Reposado Tequila
20 ml Grenadine Sirup
20 ml Limesaft
3-4 stænk Angostura Bitter

Shake ingredienserne med store isterninger og si
over i et Lowball med isterninger.
Garnér med en limeskive.



Tip: For en mere lækende drink, kan du forlænge med koldt
danksvand.



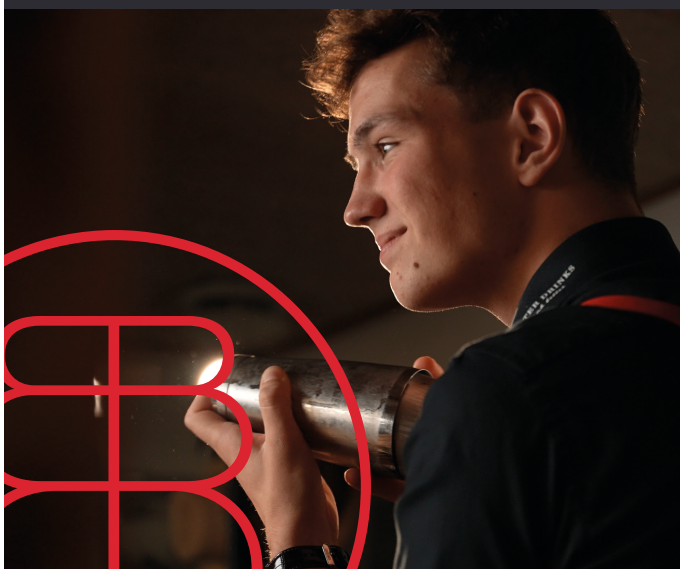
Dette var mine bud på den første drink, du skal lave med hver af vores smagsvarianter. Tag hjem og sæt en 'exotica' plade på og en blomsterkrans om halsen. Så er stemningen helt i top!

Men husk, at drinksuniverset er enormt og der findes ingen fejl, kun små glade uheld.

Derfor opfordrer jeg til at du udforsker alle de fantastiske drinks verden har at byde på, og at du bevarer kreativiteten til at sætte dit eget præg på dem!

Drink Better!

Festlige hilsner,
Peter



Peter Frost Hedegård

peter@betterdrinks.dk

+45 5090 8089