



GENERELL

Bloody Mary

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner:



En klassisk Bloody Mary på brunchbordet är en riktig hit.



INGREDIENSER

4 centiliter vodka
6 centiliter tomatjuice
1 centiliter citronjucie
1 centiliter worcestershiresås
1 skvätt tabasco
salt & grovmalen svartpeppar
1 stycken selleristjälk
1 stycken citronskiva till garnering
1 stycken oliv

GÖR SÅ HÄR

1

Fyll upp ett glas med tomatjuice, tabasco, worchestershiresås, citronjuice och vodka. Salta och peppra efter tycke och smak.

2

Fyll upp glaset med is. Stoppa ned en selleristjälk som drinkpinne, trä en oliv och citronskivan på en tandpetare och lägg över glaskanten. Servera på en gång och njut!