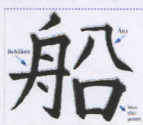




Gastronomiska sällskapet Marmiterna, Helsingborg

Måndagen den 1 a Mars 2010

Asiatiska favoriter



1 Tom Yum Kung soppa (Thailand)

2 Satay spett med jordnötssås (Malaysia)

3 Cha Gio vårrullar (Vietnam)

*

4 Kyckling med cashew nötter (Thailand)

5 Ångad röding med lime (Thailand)

6 Andbröst med Teriyakisås (Japan)

7 Grön sparris med vitlök och svamp(Asien)

*

8 Färsk frukt med ingefärssirap (Asien)

Drink. Singapore Sling

Dryck. Ljus lager

Värd Fredrik Nilsson

vVärd Håkan Tell

Singapore Sling



1 person

Ingredienser

3 cl gin

0,5 cl körsbärslikör alt.

Creme de Cassis

12 cl ananasjuice

1,5 cl färskpressad

limejuice

0,75 cl Cointreau

0,75 cl Dom Benedictine

alt. Grand Marnier

1 cl grenadin

Ett stänk Angostura Bitter

Skaka alla ingredienser i en shaker med is, sila upp i ett stort highball eller slingglas. Garnera kanten på glaset med en ananasskiva.



”Den klassiska drinken Singapore sling skapades som bekant av bartendern Mr Ngiam Tong Boon på Raffles hotel, en del säger att det var 1913 och en del 1915, hotellet själva säger 1910. Den var från början tänkt som drink för kvinnor med sin fina färg, men det blev en drinkklassiker istället.”