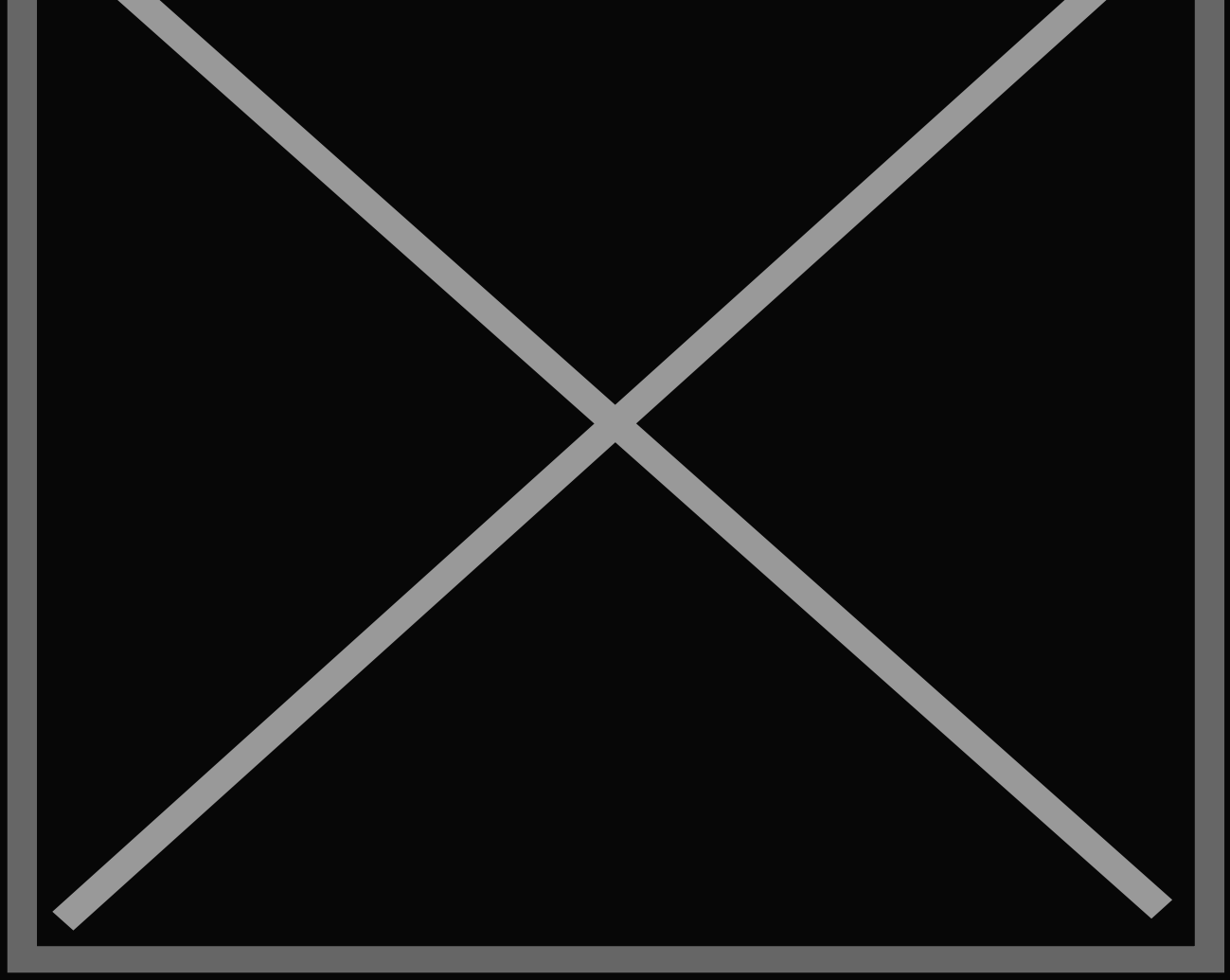
Drink Week, twist on... il Lavander Mai Tai di Serge

lavander-mai-tai-a-ffbb97da

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata a tre varianti del **Mai Tai**, cocktail tiki che ben si sposa con la stagione estiva. In questo caso, ecco il **Lavander Mai Tai** di **Serge, alias hungrythirstybored**.



La

ricetta del Lavander Mai Tai di Serge

Tecnica:
Flash Shake

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml rum? scuro giamaicano
15 ml rum Wray and Nephews?
15 ml rum agricole bianco

10 ml liquore all'arancia?
30 ml succo di lime?
30 ml orzata di mandorle e lavanda home made?

Garnish:
Rametto di lavanda

Il Mai Tai

Ci sono diverse versioni in merito all'origine del Mai Tai, ma molti concordano nel pensare che sia stato ideato nel 1944 da Trader Vic nel suo Trader Vic's, ristorante in stile polinesiano di Oakland (California). La ricetta di Vic prevedeva come distillato di base un rum Wray & Nephew invecchiato 17 anni, però. Doveva essere delizioso! Comunque, quando le scorte terminarono, Trader Vic non rinunciò a proporre il drink e ripiegò su una miscela di rum più giovani provenienti da Giamaica e Martinica.

La ricetta Iba

Tecnica:
Flash Shake

Bicchiere:
Tiki

Ingredienti:
30 ml rum bianco di Martinica
30 ml rum scuro giamaicano
15 ml orange curaçao?
15 ml orzata
30 ml succo? di lime fresco
7,5 ml sciroppo di zucchero

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…