

Drink Week, twist on Gin Sour: Kumquats Sour di Jero?me



Mercoledì 12 aprile prende il via da Firenze il [Gin per Te Tour di Silvio Carta](#), che fra i cocktail della sua special drink list propone tre diverse versioni del **Gin Sour**. Per l'occasione, anche la rubrica **Drink Week** vi propone tre varianti di questo cocktail, fra i più amati della grande famiglia dei sour. Ecco per iniziare il **Kumquats Sour** di [Jero?me, alias longshakes](#) su Instagram.

La ricetta del Kumquats Sour di Jero?me

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Double rocks glass

Ingredienti:

20 ml gin

20 ml sherry fino

20 ml succo di limone

20 ml sciroppo di fiori di sambuco

1 albume

2 kumquat (mandarino cinese)

Garnish:

Fettine di kumquat

Preparazione:

Pestare i kumquat con lo sciroppo e il succo di limone, aggiungere il gin, lo sherry e l'albume ed effettuare un rapido dry shake; aggiungere ghiaccio e shakerare per 15 secondi, quindi fare un double strain nel bicchiere riempito di ghiaccio.

[Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week](#)