

COCKTAILS MET CELINE

BENODIGDHEDEN

- 50 ml vodka
- 15 ml dry vermouth
(het liefst Noilly Prat)
- 4 geplette groene olijven
(doordat het olijvenvocht de drank troebel maakt, heeft het drankje de naam "dirty" martini, wat hem onderscheidt van de normale vodka martini)
- Ijsblokjes
- 3 groene olijven en een prikker
- Zeefje
- Cocktailshaker
- Gekoeld martiniglas

DIRTY MARTINI

MET VODKA EN DRY VERMOUTH

"SHAKEN, NOT STIRRED", ZOALS MR. BOND ZOU ZEGGEN. DE KEUZE VOOR DEZE KLASSIEKER IS EEN ODE AAN JAMES BOND. NU DE OFFICIEEL DIT WEEKEND GEPLANDE PREMIÈRE VAN DE 25E BONDFILM IS UITGESTELD, WAAN JE JE MET DIT DRANKJE ALSNOG IN 007-SFEREN.

BEREIDING

Plet vooral je begint de vier olijven met een stampertje of lepel in een klein kommetje. Vul de cocktailshaker voor tweederde met ijs. Voeg de geplette olijven, vodka en de dry vermouth toe. Even krachtig shaken, ongeveer 15 seconden. Schenk de inhoud boven een zeefje rustig uit in het gekoelde martiniglas. Garneer met drie olijven aan een prikker leunend op de rand van het glas.

PROOST!