

## Maharaniens cocktail

Dengang mine brødre og jeg studerede, glædede vi os altid til at komme hjem i juleferien. Hvert år ringede min mor så i god tid forinden til min storebror, Madhup, for at høre, hvil-ken cocktail han ville servere for familien denne gang – han valgte en ny cocktail hvert år – så hun kunne have ingrediens-erne hjemme, til vi kom. Hun drak sjældent, men gjorde en undtagelse, når vi alle var samlet, hun nød den sjældne stund med sine tre børn. Madhup lavede cocktails, og vi blev oppe til langt ud på natten, mens vi nippede drinks i os, snakkede, lo og drillede hinanden.

Eftersom enkedronningen er stor fan af gin og tonic, spurg-te jeg Madhup, om han ville kreere en cocktail dedikeret til hende. Nyd den med en samosa, pakora eller en af de andre af Lakshmis vidunderlige lækkerier.

Ingredienser:

4 cl gin

1 knsp. friskstødt kardemomme 4 safrantråde

8 cl tonic

3 dråber Patrón-appelsinlikør is

Sådan gør du:

1. Bland gin, kardemomme og safran og lad hvile i 5 minutter, så krydderierne trækker ud i ginen.
2. Vent!
3. Tilsæt derefter: tonic, likør og is.

Cheers! Sláinte! Prost! Na zdravi! Cin-cin! Salud! Skål!