

ingrediënten (voor 1 cocktail)



45 cc Schotse Whiskey
7 - 1/2 cc zoete vermouth
6 tot 8 blokjes ijs
1 reepje sinaasappel

Bereiden

Een cocktailglas met een inhoud van 60 cc

Doe de vermouth en de whiskey in een mengglas en doe er de blokjes ijs bij. Roer voorzichtig om de drank koud te maken en te verdunnen, zet dan een zeefje bovenop het mengglas en giet de drank in het cocktailglas. Knijp de sinaasappelschil uit boven het glas, zodat de olie vrijkomt, wrijf met de af-

gesneden kant van de schil langs de binnenkant van het glas en doe haar dan in het glas. Als U een droge Rob Roy maakt, gebruik dan een lichte whiskey en neem dan 5 - 1/2 cc whiskey en een grote theelepel droge vermouth.