



Pisco Sour

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Peru

Gang: Cocktail

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 2 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **240 ml pisco**
- **120 ml limoensap**
- **80 ml suikersiroop**
- **4 eiwitten**
- **16 à 20 ijsblokjes**
- **8 à 12 druppels Angostura bitters**

Bereiding:

- Doe de pisco, het limoensap, de suikersiroop en het eiwit in een cocktailshaker.
- Shake eerst krachtig zonder ijs gedurende ongeveer 10 seconden. Dit heet een dry shake en zorgt ervoor dat het eiwit mooi gaat schuimen.
- Voeg vervolgens het ijs toe en shake opnieuw, stevig en ongeveer 10–15 seconden. De shaker moet goed koud aanvoelen.
- Zeef de cocktail door een fijne zeef in een gekoeld tumbler- of rocks-glas.
- Laat de mooie witte schuimlaag even tot rust komen en laat er vervolgens 2 à 3 druppels Angostura bitters op vallen.

Het geheim van een goede Pisco Sour

- De verhouding is belangrijk, maar ik zou vooral letten op de balans tussen zuur, zoet en alcohol. Voor deze Jalea vind ik 60 ml pisco, 30 ml limoen en 20 ml siroop een mooie uitgangspositie. De cocktail mag friszuur zijn; dat werkt juist fantastisch bij de krokante, gefrituurde zeevruchten en de Salsa Criolla, waar ik hem vaak bij schenk.
- Gebruik bovendien vers limoensap. Dat maakt bij een Pisco Sour echt een wereld van verschil.

iSalud!