

# **BLUE BAYOU**

Voor **1** persoon

4,5 cl Wodka  
1,5 cl Blue Curaçao  
12 cl Ananas  
6 cl Grapefruitsap (pompelmoes)  
crushed ice

Eventueel schijfje sinaasappel of ananaspuntje voor de aferking.

Een zomersblauwe drank.

De Blue Bayou is ontstaan in NOLA (wat een acroniem is voor New Orleans, Louisiana, USA) tijdens Mardi Gras (Vette dinsdag ) de avond voor Aswoensdag – carnaval.  
Het wordt geserveerd om de hitte van het diepe Zuiden te verslaan.

De blue Curaçao is gemaakt van de schillen van de Laraha sinds 1896.

Een bittere citrusvrucht die zijn oorsprong vindt op Curaçao.

De Latijnse naam is Aurantium Currasuviensis wat gouden sinaasappel van Curaçao betekent.

Na desitilatie is de drank kleurloos en voegt men, uiteraard eetbare, kleurstof toe.

Meestal blauw maar soms ook andere kleuren zoals oranje.

Koel een longdrinkglas;

neem de blender en giet er hetvolgende in

4,5 cl Wodka  
1,5 cl Blue Curaçao  
12 cl Ananas  
6 cl Grapefruitsap (pompelmoes)  
crushed ice

Mix alles tot een gladde massa.

Is het mengsel te dik – voeg nog wat sap toe.

Giet in het glas en werk eventueel af met Een schijfje sinaasappel of ananaspuntjes.