1 Columbia

Zutaten

4 cl	Wodka
2 cl	Blue Curaçao
2 cl	Grenadine
10 cl	Orangensaft
2 cl	Limettensaft
20 cl	

Zubereitung

Vodka, Orangensaft und Limette (am besten beides natürlich frisch gepresst) mit etwas Eis shaken und in ein Longdrinkglas mit Crushed Ice abseihen. Dann den Grenadine Sirup langsam eingießen und kurz warten, bis er sich am Boden abgesetzt hat. Das gleiche dann anschließend mit dem Blue Curacao wiederholen. Zur Garnitur kann man direkt die Orange weiter verwenden. Fertig ist der Columbia, der seinem Namen der Landesflagge Kolumbiens (gelb-blau-rot) verdankt und besonders an Sommertagen aufgrund seiner Frische und relativ seichten Alkoholgehaltes (den man mit etwas mehr Wodka natürlich auch erhhöen kann) gern getrunken wird.