

# Somrig bål med smak av mynta och äpple.

Den här supersomriga och vackra bålen är perfekt att servera som en fördrink på sommarens alla tillställningar när du ska ha många på besök. Perfekt för stundande midsommar!

Vill du göra det enkelt för dig kan du förbereda kannan i förväg och sedan bara hälla på äppelmusten och slänga i isen precis innan gästerna kommer.



## Cocktail

### Ingredienser:

- 30 cl O.P. Anderson Petronella
- 1 L äppelmust
- 3 st svenska äpplen
- 2 st citroner
- 1 kruka mynta

### Gör så här:

1. Skiva äpple och citron i tunna skivor och lägg i en kanna.
2. Fyll på med O.P. Petronella, is, mynta och toppa upp med en god äppelmust.



Spara i lista

## O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 350 ml

Systembolagsnummer: 101

139,00 kr

O.P. Anderson är ett kryddat brännvin med lite lägre alkoholhalt med en frisk och fyllig äppelkaraktär samt en tydlig kryddighet av kummin och toner av anis och fänkål. Smaken är fyllig, rund och frisk.

Den passar utmärkt att blanda drinkar på men även en trevlig följeslagare till många anrättningar.

### Se också



### 9 bålrecept till sommaren.

Bål är tacksamt att servera till många när man själv vill ha tid att mingla med gästerna. Servera gärna i karaff och vackra glas. Vi tipsar om 9 goda bål.

[Läs mer](#)



## Petronella-drink med milkshakekänsla.

Den här drinken är som en blandning mellan milkshake och marguerita med inslag av mogna päron och frisk lime.

[Läs mer](#)

---



## Ebbis fingrogg.

Denna drink ser avancerad och snygg ut men är superenkel att göra!

[Läs mer](#)

---



## Calvados & Tonic.

Den fantastiska äppelkonjaken från Normandie fungerar alldeles utmärkt tillsammans med tonic!

**Läs mer**

---

Utskrift