

O.P. Andersons sommarkdrink.

Den klassiska akvaviten möter fräscha sommarsmaker i denna härligt somriga drink från O.P. Anderson.



1 DRINK

Cocktail

O.P. Andersons sommarkdrink

Ingredienser:

5 cl O.P. Anderson
3,5 cl lemonad
2 cl fläderblomssaft
sodavatten
äppeljuice
citronmeliss

Gör så här:

1. Häll O.P. Anderson, lemonad och fläderblomssaft i en shaker.
2. Lägg citronmeliss i handen och slå på den en gång så att enzymerna och smakerna aktiveras.
3. Lägg i shakern och skaka.
4. Fyll upp shakern med isbitar. Sätt på lock och skaka till dess att shakern börjar bli riktigt kall.
5. Häll upp ¼-del med sodavatten i ett (helst kylt/frostat) highball-glas. Häll därefter upp innehållet ur shakern.
6. Lägg i några isbitar och toppa med lite äppeljuice.
7. Dekorera din somriga drink med en skiva citron.



Spara i lista

O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

Fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål. Passar perfekt som bas i cocktails.



Thomas Henry Soda Water

15,95 kr

Den traditionella produkten i Thomas Henry-serien och bär uppfinnarens signatur. Vattnet har en naturlig sötma och en härlig bubbighet.



Se också



10 syrliga drinkar.

För många är en syrlig drink oslagsbar och här listar vi tio goda syrliga drinkar. Bli inspirerad och hitta ett recept till cocktailkvällen, festen eller middagen.

Läs mer



Nu lanseras årets Koskenkorva 7 Botanicals.

Liksom förra året inspirerad av den nordiska midsommaren, men årets version är en blekt rosa, smaksatt vodka med tydliga inslag av blommor, örter och citrus.

[Läs mer](#)



Vodkadrinkar - 10 drinkar med vodka som bas.

Vodka är en de bästa baserna i cocktails eftersom den kan användas på många olika sätt. Vi tipsar om 10 goda drinkar med vodka som bas.

[Läs mer](#)

Utskrift