

Nässla in sig.

I Göteborg har gänget på Restaurang Familjen; Tom Surma, Madeleine Åkerlund och Joakim Sjöberg, skapat den här drinken med mirakelväxten brännässla!



1 DRINK

Cocktail

Nässla in sig

Ingredienser:

3 cl O.P. Anderson
1 cl Spriteriets fläderlikör (alt. St Germain)
2 cl gurkjuice
3 cl sockerlag på brännässlor*
2 cl citronjuice
Tonic

Gör så här:

1. Skaka alla ingredienser i en shaker med is.
2. Toppa upp med tonic.

Nässelsockerlag

Ingredienser:

200 gram brännässlor

1 liter vatten
1 nypa salt
40 cl strösocker

Gör så här:

1. Koka upp vatten med en nypa salt.
2. Tillsätt brännässlorna och låt sjuda.
3. Blanda i sockret och låt det lösas upp i det varma vattnet med brännässlor.

Läs bartendern och skribenten Tina Shines krönika om naturens läkeväxter i mat och dryck ->



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

279,00 kr

Klassisk O.P. Anderson som passar lika bra som snaps på smörgåsbordet som till ingrediens i spännande drinkar.



Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

Prenumerera på vårt nyhetsbrev

Utskrift