

Bloody Mary.

Bloody Mary är känd för att vara rätt komplicerad att göra då den har så många komponenter. Det vi bartenders gör är att sammanställa de flesta av dem i en butelj som vi sätter etiketten Spice Mix på (alternativt Bloody Mary Mix eller något liknande). Detta för att effektivisera arbetet och garantera en konsekvent smakbild. Därför föreslår Hedda att även ni där hemma blandar ihop en mix som kan ställas i kylan och tas fram när det är dags för brunch och Bloody Mary.



Cocktail

Brunch

Spice Mix (till 10 drinkar)

Ingredienser:

0,2 tsk dijonsenap
riven pepparrot
1 cl röd tabasco
2 cl balsamicovinäger
6 cl Worcestershiresauce
0,2 tsk sellerisalt
0,3 tsk salt
0,2 tsk peppar

Gör så här:

1. Rör ihop alla ingredienser.
2. Låt stå i en timme och sila sedan av i en flaska.
3. Förvara i kylskåpet.

Bloody Mary (1 drink)

Ingredienser:

- 1 cl Spice Mix
- 3 cl Koskenkorva Vodka
- 1 cl O.P. Anderson Original
- 1 cl manzanilla sherry
- 14 cl färskpressad tomatjuice

Gör så här:

1. Rör ingredienserna i ett rörglas och sila upp i ett rocks- eller high ball-glas taget direkt ur frysen.
2. Servera med valfria grönsaker som garnityr.

Se också



Bloody Mary på bartenderns vis.

Bartendern Hedda Bruce delar med sig av brunchtips i corona-tider och så bjuder vi på lite kuriosa om denna mytomspunna cocktail.

[Läs mer](#)



Så får du den perfekta hemmabaren.

Vill du också utforska mixologi och få till en schysst hemmabar? Här är en guide till

en perfekt hemmabar i olika prisklasser och var du hittar inspiration!

[Läs mer](#)

I Heddas Bloody Mary:



Spara i lista

Koskenkorva Vodka, 700ml

Systembolagsnummer: 53

224,00 kr

Koskenkorva vodka är baserad på två ingredienser av högsta kvalitet: finskt, lokalodlat korn & rent vatten. En given ingrediens i Bloody Mary.



Spara i lista

O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

En skvätt O.P. Anderson Original i din Bloody Mary ger den en hint av kummin och inslag av anis och fänkål.

Mer till brunchen:



Huevos rancheros.

Huevos rancheros är en mexikansk frukosträtt men den passar utmärkt även till lunch eller middag. Här är ett recept från Lotta Lundgrens kokbok Laga mig.

[Läs mer](#)



Bellini – den klassiska proseccodrinken.

Bellini är en av Italiens mest kända cocktails och görs på Prosecco och vita persikor (succo di pesca). Vill man göra det enkelt för sig köper man färdig persikojuice.

[Läs mer](#)



Våfflor med egen glass och chokladsås med päronkonjak.

Gör Linnéas fräsiga våfflor med silkeslen chokladglass och en otroligt god chokladsås smaksatt med päronlikör.

[Läs mer](#)



Amarula Dalonga Coffee.

Den koreanska drinken Dalonga Coffee kan beskrivas som en islatte toppad med lent kaffeskum. Här har vi gjort vår variant med Amarula, som ger en smak av karamell och lite mer krämighet.

[Läs mer](#)

Utskrift