

Vodkadrinkar - 10 drinkar med vodka som bas.

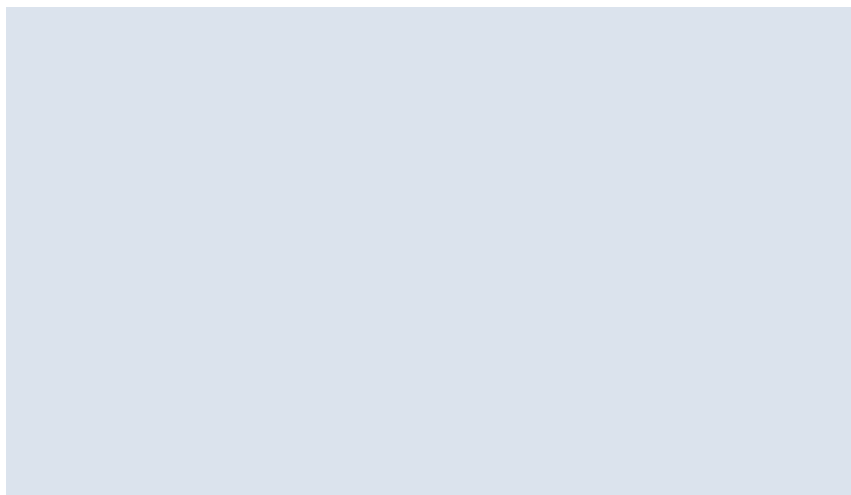
Vodka kan användas på flera olika sätt och är därmed en exemplarisk bas i drinkar. På grund av dess karaktär kan du blanda vodkadrinkar med helt skilda karaktärer och smaker. Här bjuder vi på 10 olika recept att inspireras av och som vi tycker extra mycket om



1. För finsmakaren.

Cocktailen Remedy har en rökig ton och fina inslag av citron, ingefära och honung som passar utmärkt efter middagen.

Recept på Remedy:





Remedy.

Med sin lite rökiga karaktär är detta en cocktail för finsmakaren. Den passar perfekt tillsammans med en god bok framför brasan.

[Läs mer](#)

2. En cocktail-klassiker.

White Russian kan mäta sig med de flesta efterrätter och är extra god att avnjuta i gott sällskap efter middagen.

Recept på White Russian:



White Russian.

Recept på den himmelskt goda cocktail-klassikern — White Russian.

[Läs mer](#)

3. Grapefrukt och lime i fräsch drink.

I den här uppdaterade varianten av Rosa Pantern får du en uppfriskande och smakrik drink.

Recept på Pink Panther Goes Grapefruit:



Pink Panther Goes Grapefruit.

Rosa pantern (eller Pink Panther) är ursprungligen en väldigt söt mjölkdrink. Vi har fräschat upp drinken med hjälp av Thomas Henrys nya soda Pink Grapefruit.

[Läs mer](#)

4. Bålvänlig mangodrink.

Mango Tango är en fruktig och god drink som är lätt göra till bål genom att tillsätta sodavatten eller bubbel.

Recept på Mango Tango:



Mango Tango.

Mango Tango är en perfekt tropisk törstsläckare. Går även att servera som bål om man tillsätter bubbel eller soda, is och frysta frukter.

[Läs mer](#)

5. Moscow Mule - mångas favorit.

Många har vodka drinken Moscow Mule som sin favoritdrink vilket är förståeligt då den har fräscha inslag av ingefära och lime.

Recept på Moscow Mule:



Moscow Mule.

Moscow Mule är en fräsch drink med anor från 40-talet. Vodka, ginger ale, lime och några stänk angostura bitter - garnera med mynta och lime.

[Läs mer](#)

6. Elegant och syrlig drink.

Late Harvest är en drink med många lager som ger smaker av både syra och ekighet.

Recept på Late Harvest:



Late Harvest.

Elegant och syrlig drink med en lätt sötma och toner av ekfat från Koskenkorva Sauna Barrel.

[Läs mer](#)

7. Spicy Mary med kryddig ingefära.

Spicy Mary är en uppdaterad version av Bloody Mary som kan bli din nya brunchfavorit.

Recept på Spicy Mary och en klassisk Bloody Mary:



Spicy Mary.

Vodka blandat med tomatjuice och kryddig ingefära i denna variant av klassikern Bloody Mary.

[Läs mer](#)



Klassisk Bloody Mary.

Den klassiska brunchdrinken Bloody Mary är baserad på vodka, tomatjuice och ett flertal kryddor. Här hittar du receptet.

[Läs mer](#)

8. En drink att imponera med!

Den här cocktailen har flera komplexa smaker som garanterat går hem i sällskapet.

Recept på Easy Living:



Easy Living.

Komplex cocktail med riktigt häftiga smaker. Med denna drink kommer du garanterat att imponera på dina gäster.

[Läs mer](#)

9. En bärigare Moscow Mule.

Moscow Mule är en populär drink men i den här tillkommer jordgubb och lime för en mer läskande variant.

Recept på Moscow Mule med jordgubb och lime:



Moscow Mule med jordgubb och lime.

Prova en läskande variant av klassikern Moscow Mule. Endast 2 ingredienser: Explorer Vodka Jordgubb Lime och ginger beer. Dekorera med jordgubbar och lime.

[Läs mer](#)

10. Fräsch vodkadrink.

Precis som namnet avger går drinken hem hos de allra flesta med sin friska och fräscha smak.

Recept på Village Lemonade:



Village Lemonade.

Inte behöver man krångla till det för att få en god drink? Village lemonade är en enkel och god drink som passar perfekt till fördrink.

[Läs mer](#)

Du kanske också är intresserad av:



Gindrinkar - 10 recept med gin som bas.

Utbudet av gin har vuxit den senaste tiden och det finns många olika gindrinkar att inspireras av. Här hittar du 10 recept inklusive en klassisk GT.

[Läs mer](#)



Romdrinkar - 10 recept med rom som bas.

Här ger vi dig ett urval på klassiska och mer unika romdrinkar, som passar utmärkt att svalka sig med under varma sommandagar eller att bjuda gästerna på innan middagen.

[Läs mer](#)



Whiskydrinkar - 12 drinkar med whisky som bas.

Whisky, whiskey, bourbon eller scotch beroende på sort och härkomst är inte bara gott att dricka på egen hand utan det är också en bra bas i drinkar. Här tipsar vi om tio goda drinkrecept med whisky eller whiskey som bas.

[Läs mer](#)
