

# Romdrinkar - 10 drinkar med rom som bas.

Att göra drinkar med rom är populärt då de ofta genererar fräscha och friska drinkar. Här ger vi dig ett urval på klassiska och mer unika romdrinkar, som passar utmärkt att svalka sig med under varma sommardagar eller att bjuda gästerna på innan middagen.



## 1. En klassisk mojito.

Denna fräscha drink med lime och mynta går alltid hem. Testa denna klassiker eller någon annan av våra mojito varianter.

### Recept på mojito:



## Mojito.

Sedan länge en av de mest populära drinkarna. Mynta och lime gör den fräsch och lätt att tycka om. Gör klassikern eller prova en ny variant av Mojito.

[Läs mer](#)

---

## 2. Frozen Strawberry Daiquiri.

Denna isande och bäriga sorbetdrink är lika festlig som god. Du kan även byta ut jordgubbarna mot valfri frukt för variation, varför inte banan eller fläder?

### Recept på Frozen Strawberry Daiquiri:



### Frozen Strawberry Daiquiri

Daiquirin kom till för över 100 år sedan runt en malmgruva på Kuba. Här ger vi dig en modernare och ännu godare variant på den klassiska drinken. Nämligen en Frozen Strawberry Daiquiri!

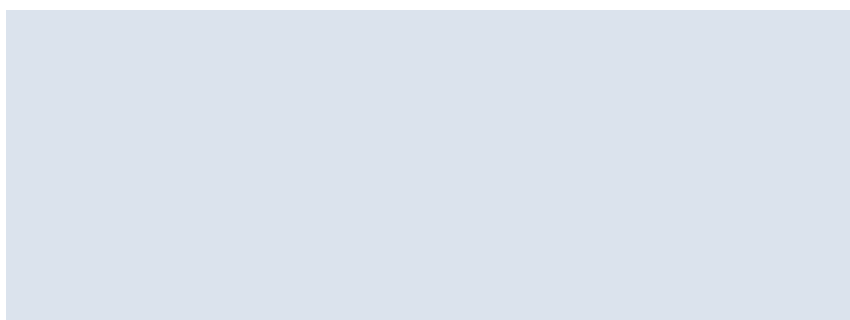
[Läs mer](#)

---

## 3. En festlig klassiker.

Mai Tai är en klassiker av en anledning, en perfekt balans mellan syra och bitterhet.

### Recept på Mai Tai:





### Mai Tai To Die For.

Cocktailen Mai Tai, som görs på rom och skapades 1944, har en kul historia bakom sitt namn.

[Läs mer](#)

---

## 4. En brasiliansk dröm.

Det här är Brasiliens nationaldrink och vi förstår verkligen varför. Den är enkel, fräsch och därmed ett säkert kort!

### Recept på Caipirinha:



### Caipirinha.

Caipirinha är Brasiliens nationaldrink. Här får du recept på den klassiska drinken med ljus rom, lime och råsocker.

[Läs mer](#)

---

## 5. Aprikos och ananas i kubansk drink.

Den här goda drinken är både enkel och går snabbt att göra. Smakerna påminner om varma och tropiska nätter med mycket dans.

### Recept på Nacional de Cuba:



Nacional de Cuba.

En riktigt god och fräsch drink som verkligen andas Centralamerika.

[Läs mer](#)

---

## 6. Ett alternativ till Tom Collins.

Don Collins är en uppdaterad rom-variant på Tom Collins med citron och sodavatten

### Recept på Don Collins:



Don Collins.

Klassiska gindrinken Tom Collins har här fått en rom-twist av smakrika Don Papa Rom från Filippinerna. Som en läskande lemonad perfekt att inleda festen med.

[Läs mer](#)

---

## 7. Kryddig och populär!

Dark & Stormy är simpel att blanda ihop samtidigt som den ger en komplex smak där ingefära och lime blandas med rökig rom. Passar lika bra på sommaren och vintern.

### Recept på Dark & Stormy:



#### Dark & Stormy.

Den 16 augusti infaller den internationella rom-dagen. Vi bjuder på recept på en kryddig romdrink - "Dark & Stormy".

[Läs mer](#)

## 8. En sydamerikansk hit!

Drinken Hurricane med smak av apelsin, passionsfrukt och lime är ett festligt inslag på middagen eller kalaset.

### Recept på Hurricane:



#### Hurricane.

Den här fantastiskt goda drinken har sitt ursprung i New Orleans, där den än idag serveras flitigt runt om i barerna. Det är en perfekt cocktail att imponera på vännerna med.

[Läs mer](#)

---

## 9. Rom och gin i en läskande blandning

En kul drink där rom och gin blandas för en utsökt smaksensation och en flirt från svunna tider.

### Recept på Limey Gimlet:



Limey Gimlet – ginklassiker med romkick.

Ett recept från Simon Difford från The Cabinet i London. Att addera rom till denna gindrink är genialt – det ger en fin rondör av sötma och vanilj. Rommen ger också en flirt till brittiska flottan.

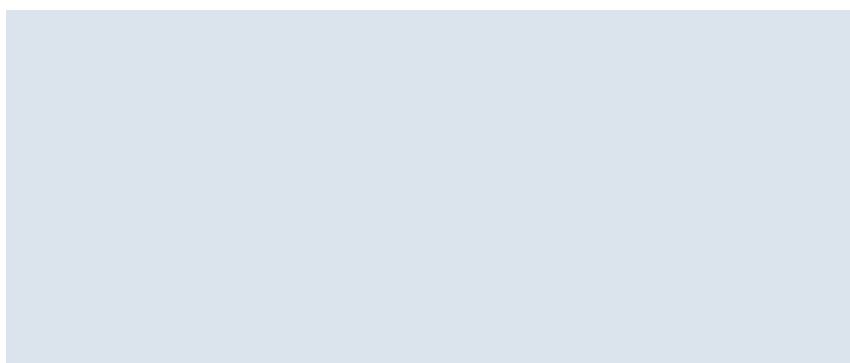
[Läs mer](#)

---

## 10. Sist men inte minst!

Sist ut på vår lista är denna klassiska drink som uppfanns på Kuba och sägs vara Ernest Hemingways favoritdrink, och vi förstår varför.

### Recept på Daiquiri:





En klassisk daiquiri.

En klassisk och frisk drink som härstammar från Kuba med ljus rom, limejuice, sockerlag och mycket is.

[Läs mer](#)

---

Läs mer om rom:



Rom - från flottans gossar till flotta groggar.

Örjan Westerlund om rommens historia när sjömännen betalades med en halvpint rom per dygn! Lär dig om tillverkning, lagring och kul kuriosa om rom.

[Läs mer](#)

---



## Rom — en framgångssaga

Rom, detta ädla sockerrörs-destillat. Är du en hängiven rom-entusiast eller novis på området? Det spelar ingen roll, låt dig inspireras med spritvärldens motsvarighet till Champagne!

**Läs mer**

---