

Jonas midsommarsnaps - krydda egen snaps.

En så kallad snabb-snaps som går bra att göra på morgonen samma dag som festligheterna äger rum. Effektfullt med röda cocktailtomater och grön rosmarin.



Cocktail

Ingredienser:

en glaskaraff
70 cl Brännvin Special
1 tsk flytande honung
3 kvistar färsk rosmarin
zest-spiral från en hel citron
cocktailtomater så att de täcker botten av karaffen

Gör så här:

1. På morgonen hålls Brännvin Special i en glaskaraff. Addera honung och blanda runt tills den upplöses helt.
2. Ha i resten av ingredienserna och låt stå fram till eftermiddagen.
3. Avnjut tillsammans med en riktig festmåltid à la midsommar!



Spara i lista

Brännvin special, PET-flaska 700 ml

Systembolagsnummer: 185

189,00 kr

Brännvin Special, har en ren, avrundad och mjuk med en liten sädeskaraktär samt en stänk av örter. Fungerar som en utmärkt grund för dig som kryddar din egen snaps.

Observera att du bör välja ett starkare brännvin om du kryddar din snaps med vattenrika bär.

Se också



Jonas rabarbersnaps - krydda egen snaps.

Läcker rabarbersnaps som är en perfekt gå-bort-present till den som uppskattar ädla drycker. Förbered 24 h innan den ska drickas.

[Läs mer](#)



Mia Gahnes midsommarsnaps.

Mia Gahne, aktuell med kokboken "Somriga Sallader", ger här sitt fina recept på midsommarsnaps!

Läs mer

Utskrift