

10 midsommardrinkar.

Midsommar är en av våra härligaste högtider ljusa nätter, säsongsbaserad mat och härligt sällskap. Linnéas midsommarmeny är komplett med mat och vintips men vilka drinkar vill vi bjuda på?

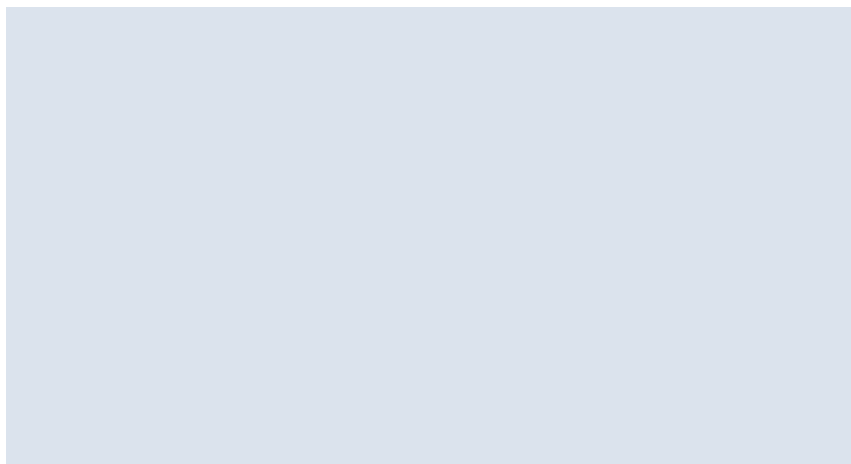
Här har vi samlat tio olika midsommardrinkar med flera härliga smaker som syren, fläder, jordgubb, akvavit och mycket mer.



1. Rosa ginlemonad

Explorers pink gin lemonade är god och enkel att servera som bål.

Recept på Pink Gin Lemonade:





Explorer Pink Lemonade.

Somrig cocktail med smak av jordgubb, rabarber och citrus. Enkelt recept med få ingredienser som du även lätt kan blanda till för lite större sällskap.

[Läs mer](#)

2. En twist på Strawberry Daiquiri

Amarula har gjort sin egna variant på Strawberry Daiquiri som är lite krämigare och sötare, en perfekt dessertdrink.

Recept på Amarula Strawberry Daiquiri:



Amarula Strawberry Daiquiri.

En krämig och lite sötare tolkning på den klassiska drinken Strawberry Daiquiri. Blandas på Amarula, frysta jordgubbar, lime och riven kokos.

[Läs mer](#)

3. Hyllning till den nordiska midsommaren

Koskenkorva har släppt vodkan 7 Botanicals som är smaksatt med flera örter och växter. En hyllning till midsommartraditionen att plocka blommor som du lägger under kudden. Här blandas vodkan med tonic till en uppfriskande drink.

Recept på Botanical Tonic:



Botanical Tonic.

Botanical Tonic är en somrig och blommig drink med inslag av flera olika örter och växter som blandas med läskande tonic. Passar perfekt under varma dagar.

[Läs mer](#)

4. Syréndrink

Syrén är en favoritdoft hos många men visste du att du enkelt kan göra drinkar på syrenblomman? Gör din egna syrenlärsk idag.

Recept på Syréndrink:



Syréndrink.

Om det finns en doft som vi associerar till försommar är det syren. Här bjuder vi på en drink med smak av citron och syrenlärsk som du gör själv. Enkelt och kull!

[Läs mer](#)

5. Drink som matchar naturen

Smokescreen med sin komplexa smak och vackra färg passar utmärkt som fördrink i det gröna på midsommar. Eller varför inte till kransbindningen?

Recept på Smokescreen:



Smokescreen.

Smokescreen som kryddas upp med härligt komplex Grön Chartreuse och lyfter fram både malt och saftiga torvtoner i den Möine vi blandar i.

[Läs mer](#)

6. O.P. Andersons sommarkrind

O.P. och kryddat brännvin hör midsommar till och här blandas akvaviten till en härlig och fräsch sommarkrind.

Recept på O.P. Andersons sommarkrind:



O.P. Andersons sommarkränk.

Klassisk akvavit möter fräscha sommarsmaker.

[Läs mer](#)

7. GT med flädersmak

Explorerer har släppt en flädergin som enkelt kan blandas till en härligt somrig gin & tonic.

Recept på GT med flädersmak:



Gin & Tonic med smak av fläder.

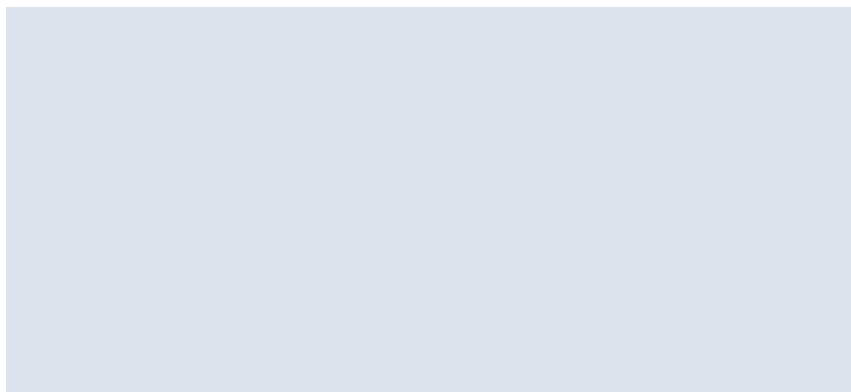
En Gin & Tonic gjord på Explorers flädergin är både somrig, läskande och passar för många tillfällen.

[Läs mer](#)

8. Mojito med calvados

Boulard Mojito är spännande variant på den klassiska sommarkranken mojito.

Recept på Boulard Mojito:





Äppelmojito med Boulard.

En äppelvariant av klassiska drinken mojito. Blandas med Boulard Calvados Grand Solage, limejuice och myntablad.

[Läs mer](#)

9. Bjud på midsommarbål

En somrig bål funkar också perfekt att servera på midsommar, här med O.P. Anderson Petronella, mynta och äppelmust.

Recept på midsommarbål:



Somrig bål med smak av mynta och äpple.

Den här supersomriga och vackra bålen är perfekt att servera som en fördrink på sommarens alla tillställningar när du ska ha många på besök.

[Läs mer](#)

10. Dessertdrink

Varför inte avrunda middagen med den här krämiga Amaruladranken? Den är både enkel och somrig.

Recept på Amarula Raspberry on the rocks:



Amarula Raspberry on the rocks.

Ibland behöver du inte krångla till det. Här får Amarula Raspberry & Chocolate skina på egen hand med is och färska hallon som dekoration. Gott och enkelt!

Läs mer
